КАКИМ ВИНОМ НАС УГОЩАЛИ

НАПИТКИ С ГРАДУСОМ И БЕЗ

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каким вином нас угощали? С нашей книгой конечно же самым лучшим, домашним, приготовленным с любовью из плодов, выращенных своими руками. И не только вином, но и старинными наливками, оригинальными настойками, восхитительными ликерами, нежнейшим пивом, утоляющими жажду крюшонами, согревающими в непогоду глинтвейнами. Наши рецепты для любого времени года и для самых разных поводов к торжеству – от скромного в узком семейном кругу до многодневного свадебного или значительного юбилейного.

- Гера Марксовна Треер
  - Открытие Ерофея
  - Настойки
  - Наливки
  - Вино
  - Шипучие вина
  - Ликеры
  - Напитки
  - Крюшоны и пунши
  - Гроги и глинтвейны
  - Медовухи и сбитни
  - Домашнее пиво и квасы
  - Приложение
  - Иллюстрации

Гера Марксовна Треер
Каким вином нас угощали. Напитки с градусом и без

Открытие Ерофея

…Куда мог подеваться этот с таким трудом найденный старинный восточный рецепт приготовления крепкого алкогольного напитка? Вот же он, слава небесам, иначе все усилия и потраченное время напрасны. А надо было измельчить изумрудную мяту, растереть анис, очистить от скорлупы и истолочь орехи.

Вот уже некоторое время Ерофей колдовал над рецептом, пытался разгадать точные пропорции, ошибался и начинал все с начала. Он настаивал на водке мяту, анис и толченые орехи. Все продукты, входящие в состав будущей настойки, он укладывал в бутыль и помещал ее в теплое место. Ерофей проводил, как бы мы сказали, научный эксперимент, устанавливая оптимальный состав и время выдержки напитка. Последний раз сосуд простоял в теплом помещении возле печки более двенадцати суток.

Когда Ерофей решил посмотреть, что именно у него получилось, то обнаружил качественно новый напиток. Сейчас мы с точностью можем сказать, что это была настойка. Изготовленный Ерофеем напиток широко разошелся в народе, и его стали называть «водкой Ерофея» или водкой «Ерофеич».

«Горящее вино» – так еще называли водку не только в России, но и в Европе: в Германии это брантвайн, в Польше – горзалка, на Украине – знаменитая горилка. В продаже водка стала появляться на Руси только в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, по приказу которого в Москве был открыт первый «царев кабак». Очень похоже, что «дорестораннoй» эпохе предшествовала эпоха домашнего изготовления горячительных напитков, чем мы с вами и займемся с помощью нашей книги.

Замечательное домашнее вино, ликеры, пиво, глинтвейны, гроги, настойки, наливки, медовухи, сбитни и все, чего душа пожелает, отличаются от магазинной продукции не только тем, что приготовлены собственными руками. Заинтересованные в успешном продолжении дела Ерофеича владельцы шести соток целенаправленно выращивают все то, что, созрев, может стать отличным сырьем для оригинальных напитков. Усовершенствуйте их рецепты, основы которых собраны в нашей книге, и держите в тайне, авторское право, знаете ли, то да се…

В ответ на какое-либо недовольство со стороны активных трезвенников отвечайте поэтическими словами великого Максима Горького: «Вино, о господи! Мир со всем его шумом и суетою не стоил бы ослиного копыта, не имей человек сладкой возможности оросить свою бедную душу хорошим стаканом красного вина,

которое, подобно святому причастию, очищает нас от злого праха грехов и учит любить и прощать этот мир, где довольно-таки много всякой дряни… Вы только посмотрите сквозь ваш стака н на солнце, – вино расскажет вам такие сказки…» [1 - ОЛМА-ПРЕСС Образование, 2004. С. 243.]

С пожеланием сказочных открытий

Гера Треер, автор-составитель

Настойки

Калиновая водочная настойка «На здоровье!»

✓ 1 кг калины
✓ 500 мл водки
✓ 500 мл родниковой воды
✓ 1 кг сахара

Ягоды калины разомните в пюре, залейте водкой, родниковой водой и всыпьте сахар. Полученную смесь перемешайте, накройте плотной крышкой и поместите в прохладное темное место на 1,5–2 месяца. Спустя это время настойку тщательно процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Ягодная настойка на водке из брусники, клубники, малины, земляники и клюквы «Всесезонная»

✓ 1 стакан ягод (клубники, малины, земляники, к люквы, брусники или смеси)
✓ 1 бутылка водки
✓ 2 веточки мяты
✓ 3–4 веточки смородины
✓ 1 стакан сахара

Ягоды поместите в 2-литровую банку и тщательно растолките ступкой. Добавьте мяту, веточки смородины и влейте водку. Банку накройте плотной крышкой и поместите на 3 недели в прохладное темное место.

Спустя это время процедите настой через 4–5 слоев марли и отожмите жмых. В полученную жидкость добавьте сахар, размешайте, перелейте в чистую банку, укупорьте и вновь поместите в темное место.

Настаивайте 2 недели, периодически встряхивая, до полного растворения сахара. Готовую настойку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Ягодная настойка на водке «Упоительная»

✓ 4 стакана любых ягод
✓ 4 стакана водки
✓ 4 стакана сахара
✓ 4 стакана воды

Ягоды разомните, смешайте с сахаром, залейте водой и прокипятите. Затем переложите в 3-литровую банку, влейте 4 стакана водки, плотно закройте полиэтиленовой крышкой, встряхните и поместите в темное место. Через 3 месяца настойку

процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Клюквенная настойка на спирте «Развесистая»

✓ 500 г клюквы
✓ 500 мл спирта
✓ 2 стакана сахара

Клюкву разомните, уложите в 3-литровую банку, засыпьте сахаром, влейте спирт и все перемешайте. Банку плотно накройте крышкой и поместите минимум на 1 месяц в темное место. Затем тщательно процедите настойку и разлейте ее по бутылкам с плотными пробками.

Водочная настойка на тархуне «Аппетитная»

На 1 бутылку качественной водки:

✓ веточки тархуна – по вкусу

В бутылку качественной водки уложите веточки тархуна и дайте настояться минимум 1 месяц.

Водочная настойка с сахаром «Бабушкина клюковка»

✓ 500 мл водки
✓ 300 г клюквы
✓ 1 стакан сахара
✓ 1 стакан воды

Клюкву обдайте кипятком и разотрите. Полученную массу смешайте с сахаром, влейте воду и водку. Поместите в темное место на 1 месяц. Готовый напиток тщательно отфильтруйте через несколько слоев марли.

Водка на грецких орехах «Гиппократовка»

✓ 1 кг ядер грецких орехов
✓ 2 л водки
✓ 200 г сахара
✓ 1 л воды

Один килограмм ядер грецких орехов измельчите и залейте 2 л водки. Добавьте 200 г сахара, 1 л воды и дайте настояться в течение 2–3 месяцев. Готовую настойку процедите.

(При лечении язвы желудка настойку следует принимать по 1 ст. ложке перед едой в течение 5–6 недель. После небольшого перерыва курс лечения необходимо повторить. При язве желудка, гастритах с высокой кислотностью желудочного сока рекомендуется употреблять 30 капель 3 раза в день.)

Настойка на водке из слив с корнем имбиря и корицей «Свекровина сливянка»

✓ 2 кг любого сорта спелых слив
✓ 1 л 500 мл водки
✓ 300 г сахара на трехлитровую банку
✓ 1 кусочек корицы
✓ корень имбиря – по вкусу

Спелые целые сливы (подойдут как желтые, так и синие) переберите, удалите гнилые и недозрелые плоды, промойте и дайте обсохнуть. Н аполните ими 3-литровую банку и всыпьте сахар. Измельчите корицу и имбирь и опустите на дно банки, чтобы аромат получился насыщеннее.

Залейте банку до верха водкой, оставив до горлышка пространство на 2 пальца. Закройте полиэтиленовой крышкой и поместите на 1 месяц в темное прохладное место. Готовый напиток процедите через марлю.

Настойка на водке из молодых грецких орехов с медом «Бабулина самодельная»

✓ 500 мл качественной водки
✓ 400 г молодых грецких орехов
✓ 1 ст. ложка цветочного меда

Молодые грецкие орехи мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Можно оставить внутренние перегородки, поскольку они придают вкус. Залейте все водкой и настаивайте около 1 месяца, чтобы орехи отдали весь свой аромат.

Перед непосредственным употреблением смешайте с 1 ст. ложкой меда для смягчения вкуса нас тойки.

Вишневая настойка на водке с медом «Радзиховская»

✓ 500 мл водки
✓ 500 г вишни
✓ 2 ст. ложки меда

Вишню и мед залейте водкой. Через 3–5 дней настойку слейте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с хреном «Слаще редьки»

✓ 500 мл водки
✓ 4 ст. ложки измельченного корня хрена

Измельченный корень хрена залейте водкой и дайте постоять 1–2 дня. Затем водку слейте, процедите, перелейте в бутылку и укупорьте ее.

Настойка на водке с сушеной морковью «Передовая»

✓ 500 мл водки
✓ 1/2 стакана сушеной моркови

Сушеную морковь залейте водкой и выдержите сутки. Затем процедите, перелейте в бутылку и укупорьте ее.

Настойка на водке с перцем-ассорти, тмином, мятой, петрушкой, цветками липы, рутой, ягодами калины и можжевельника «Оптимальная»

✓ 1 л водки
✓ 5 ягод калины
✓ 5 ягод можжевельника
✓ 5–6 листиков мяты
✓ 1 веточка руты
✓ 1 ч. ложка тмина
✓ зелень петрушки и цветки липы – по вкусу
✓ 1 ч. ложка молотого перца
✓ 1 ч. ложка душистого перца

Все ингредиенты залейте водкой и выдержите в течение 5–7 дней. Затем настой процедите, разлейте в бутылки и укупорьт е их.

Настойка на водке с рябиной и ванильным сахаром «Парменовская»

✓ 1 кг ягод рябины
✓ 1 л водки
✓ ванильный сахар – по вкусу

Рябину промойте и обсушите. Затем уложите на противень, выстланный чистой бумагой, и высушите в духовке, следя за тем, чтобы ягоды не подгорели.

В бутылки насыпьте подсушенную ягоду на треть объема, залейте водкой и поместите на 3 недели в теплое место. Затем настойку процедите и разлейте в бутылки, добавив в каждую из них немного ванильного сахара.

Настойка на коньяке «Рябиновка»

✓ ягоды рябины, собранные после первых заморозков, и коньяк – по вкусу

Ягоды рябины, собранные после первых заморозков, промойте в холодной воде, очистите от плодоножек и засыпьте в бутылки на две трети их высоты. Залейте коньяком и настаивайте в темном месте около 3 недель. Затем настойку процедите. Храните в плотно закрытых бутылках.

Настойка на водке с брусникой и клюквенным соком «Приваловская»

✓ 2 кг спелой брусники

✓ 1 л водки
✓ 200 мл клюквенного сока
✓ 200 г сахара
✓ 200 мл воды

Спелую бруснику насыпьте в бутыль, залейте водкой и настаивайте в теплом месте 2 месяца. Затем процедите, смешайте с клюквенным соком и сахарным сиропом, сваренным из 200 г сахара и 200 мл воды. Готовый напиток разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с цветками шиповника и медом «Розита»

✓ 1 л водки
✓ 80 г цветков шиповника
✓ 100 г меда

Цветки шиповника поварите с медом и охладите. Полученную смесь процедите и залейте водкой. Настаивайте 1 неделю, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с лепестками роз «Офелия»

✓ 100 г лепестков роз
✓ 1 л водки
✓ 200 г сахара
✓ 100 мл воды

Лепестки роз поварите в сахарном сиропе, приготовленном из 200 г сахара и 100 мл воды. Затем залейте водкой и настаивайте 2–3 недели. Готовую настойку процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Черничная настойка с корнем имбиря, дрожжами и розмарином «Чемберленовка»

✓ 1 кг черники
✓ 1/2 ст. ложки корня имбиря
✓ 3–4 листочка розмарина
✓ 1 л 200 мл воды

На каждые 2 л 250 мл настоя:

✓ 3 стакана сахара
✓ 1/2 ст. ложки дрожжей

Чернику, корень имбиря, листочки розмарина положите в посуду, залейте кипятком, выдержите 4 дня и процедите. В полученный настой добавьте сахар, дрожжи и поместите на 3 недели в теплое место для брожения.

После брожения размешайте и дайте настояться в течение трех дней, чтобы осадок выпал на дно. Затем процедите в емкость

и выдержите 4 месяца.

Спустя это время разлейте в бутылки и укупорьте их. Поместите бутылки на несколько месяцев в про хладное место.

Настойка на спирте с имбирем, корнем калгана, мятой, анисом и шалфеем «Сборная»

✓ 1 л 500 мл спирта
✓ 50 г молотого имбиря
✓ 50 г корня калгана
✓ 50 г мяты
✓ 50 г аниса
✓ 50 г шалфея

Все ингредиенты положите в бутыль и залейте спиртом. Бутыль укупорьте и поместите на 2–3 недели в теплое место настаиваться. Затем в спирт добавьте 1 л 500 мл воды, смесь залейте в перегонный куб и перегоните. Готовую настойку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с брусникой «Буковская»

✓ 1 л водки
✓ 500 г брусники

Бруснику уложите в бутыль и залейте водкой. Бутыль укупорьте и настаивайте содержимое 1 месяц. Готовую настой ку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с молодыми ростками сосны «Сосновка»

✓ молодые ростки сосны, собранные весной, и водка – по вкусу

Собранные весной самые молодые ростки сосны мелко нарежьте и залейте водкой. Настаивайте 1 неделю, затем процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Апельсинная настойка на водке с корнем имбиря «Мицусито»

✓ 2 л 500 мл водки
✓ 300–400 г апельсинных корок
✓ 20–25 г корня имбиря

Апельсинные корки и корень имбиря положите в бутыль и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте 2 недели, затем процедите через фильтровальную бумагу. Готовую настойку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Рябиновая настойка на водке по старинному рецепту

«Перевертыш»

✓ рябина и водка – по вкусу

Большую бутыль полностью наполните рябиной, собранной после первых заморозков. Следите за тем, чтобы рябина в бутыли не была уплотнена. Ягоды залейте водкой так, чтобы она покрывала их полностью.

Через сутки в сосуд с ягодами долейте еще водки так, чтобы она опять покрывала все ягоды. Еще через сутки снова долейте водки. Настаивайте смесь в течение 2–3 недель.

Спустя это время бутыль с настойкой переверните вверх дном и настаивайте еще 2 недели. Затем из бутыли слейте треть настойки. В бутыль добавьте такое же количество водки. Через 2 недели операцию повторите: слейте треть настойки, в бутыль добавьте столько же водки. Так можно повторять несколько раз, пока влитая в бутыль и настоявшаяся водка не будет отдавать спиртом.

Настойка на водке с мятой и лимонной цедрой «Купавинская»

✓ 300 г мяты

✓ 2 л 500 мл водки

✓ цедра 1 лимона

Мяту и лимонную цедру залейте водкой и настаивайте 3 недели. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с корнем калгана, имбирем, мятой, семенами аниса и шалфеем «Белая московская»

✓ 2 л 500 мл водки

✓ 50 г корня имбиря

✓ 50 г корня калгана

✓ 50 г шалфея

✓ 50 г перечной мяты

✓ 50 г семян аниса

Все ингредиенты залейте водкой и настаивайте 3 недели. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с молодыми побегами рябины «С миндальным запахом»

✓ 200 г молодых побегов рябины

✓ 1 л 500 мл водки

Молодые побеги рябины очистите от коры и нарежьте мелкими кусочками. Побеги залейте водкой и настаивайте 3 недели. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и

укупорьте их. Настойка имеет миндальный запах.

Настойка на водке с черноплодной рябиной и вишневыми листочками «Апухтинская»

✓ 100 г черноплодной рябины
✓ 100 вишневых листочков
✓ 700 мл водки
✓ 1 1/2 стакана сахара
✓ 1 л 500 мл воды

Залейте ягоды и вишневые листочки водой и прокипятите в течение 15 минут. Затем отвар процедите, добавьте водку, сахар, перемешайте, разлейте в бутылки и уку порьте их.

Крыжовенная настойка на водке с ржаным хлебом и густым вареньем «Малаховская»

✓ 2 кг крыжовника
✓ 2 л водки
✓ 2–3 ломтя ржаного хлеба
✓ густое варенье – по вкусу

Крыжовник положите в бутыль и залейте водой. На ломтики хлеба уложите густое варенье, подсушите в духовке на решетке и добавьте к крыжовнику.

Бутыль плотно укупорьте и поместите на 4 месяца в темное прохладное место. Затем настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Настойка на водке с черноплодной рябиной, вишневыми листочками и лимонной кислотой «Нахабинская»

✓ 3 кг черноплодной рябины
✓ 200–300 вишневых листочков
✓ 1 кг – 1 кг 500 г сахара
✓ 1 ст. ложка лимонной кислоты
✓ 2 л 500 мл кипяченой горячей воды

На 1 л 500 мл сока:

✓ 500 мл водки

Ягоды вымойте и положите в кастрюлю вместе с вишневыми листочками. Всыпьте лимонную кислоту, залейте смесь горячей водой и поместите под гнет на сутки.

Через сутки слейте воду, отожмите листья и ягоды, добавьте сахар и прокипятите полученную жидкость в течение 15–20 минут. Затем разлейте по бутылкам, не доливая в каждую из них 150–200 мл. Добавьте в бутылки водку и укупорьте их.

Калиновая настойка на водке «Петушковская»

✓ 500 г калины
✓ 500 мл водки

Калину переберите, с больших кистей снимите ягоды, маленькие кисти можно использовать целиком. Ягоды пересыпьте в дуршлаг, тщательно промойте, уложите на бумажные салфетки и дайте высохнуть.

Чисто вымытую и просушенную бутыль наполните до половины ягодами калины, не уплотняя и. Залейте калину водкой так, чтобы ягоды были полностью ею покрыты. Закройте бутыль пробкой и поместите на сутки в теплое место.

Через сутки влейте в бутыль с калиной оставшуюся водку и плотно укупорьте. Настаивайте минимум 3 недели в сухом темном месте.

Водка с черным перцем, лавровым листом, чаем, ванилью и корицей «Коньяк домашний пятизвездочный»

✓ 1 л водки
✓ 3 ч. ложки чая
✓ 100 г сахара
✓ 2 лавровых листа
✓ 2 горошины черного перца
✓ 10 г корицы
✓ 10 г ванилина

В водку положите чай, лавровый лист, черный перец горошком, корицу, ванилин и сахар. Емкость с полученной смесью поместите на 7 дней в темное место, периодически взбалтывая содержимое. Затем процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Дрожжевой напиток из пива, виноградного сока, водки и растворимого кофе с сахаром «Городец-коньяк»

✓ 3 л пива
✓ 3 л виноградного сока
✓ 500 мл водки
✓ 1 кг сахара
✓ 100 г растворимого кофе
✓ 100 г дрожжей

Смешайте все ингредиенты и выдерживайте 20–30 дней. Затем процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Спиртовой напиток с ягодами шиповника «Минимум миниморум»

✓ 1 стакан ягод шиповника
✓ 600 мл спирта

✓ 2 ст. ложки сахара
✓ 400 мл холодной кипяченой воды

Измельче нные ягоды шиповника положите в воду, добавьте спирт, сахар и настаивайте 21 день. Затем процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Водка с чаем, лавровым листом, черным и душистым перцем, мятой и ванилью «Остренькая»

✓ 3 л водки
✓ 1 ст. ложка чая высшего сорта
✓ 1 кусочек острого стручкового перца
✓ 1 ст. ложка мяты или мелиссы
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 6 лавровых листов
✓ 6 горошин черного перца
✓ 6 горошин душистого перца
✓ ванилин – на кончике ножа

В большой эмалированной кастрюле смешайте все ингредиенты и поставьте в темное место на 10 дней. Процедите, разлейте по бутылкам и плотно укупорьте их.

Водка с корой дуба, перегородками грецких орехов, зверобоем, мелиссой, эстрагоном и лавровым листом «Изысканная всячина»

✓ 3 л водки
✓ 13 перегородок грецкого ореха
✓ 2 сухие цитрусовые корочки
✓ 2 горошины черного перца
✓ 2 лавровых листа
✓ 2 ст. ложки коры дуба
✓ 1 щепотка чая высшего сорта
✓ 1 щепотка зверобоя
✓ 1 щепотка мелиссы
✓ 1 щепотка эстрагона
✓ ванилин – на кончике ножа

Перегородки грецкого ореха положите в большую эмалированную кастрюлю, залейте водкой и поставьте в темное место на 3 дня. Настой процедите, добавьте остальные ингредиенты и поставьте в темное место на 10 дней. Полученный напиток процеди те, разлейте по бутылкам и плотно их укупорьте.

Напиток на основе домашнего коньяка с финиками, грецкими орехами, лимоном, ванилью и кардамоном

«Золотое руно»

✓ 800 мл домашнего коньяка
✓ 20 сушеных фиников
✓ 8 ст. ложек очищенных грецких орехов
✓ 1 лимон
✓ 6 ст. ложек сахара
✓ 4 зернышка кардамона
✓ 1 пакетик ванилина

С кожуры лимона осторожно снимите цедру, из мякоти выжмите сок. Финики разрежьте пополам и удалите из них косточки.

В большую бутыль положите финики, цедру лимона, пряности, орехи, сахар, сбрызните лимонным соком и залейте домашним коньяком. Закройте бутыль пробкой и поставьте в темное место на 3 недели.

Напиток на водке с растворимым кофе, гвоздикой, ва нильным сахаром и корицей «Ароматный домашний коньяк»

✓ 3 л водки
✓ 3 ст. ложки растворимого кофе
✓ 3 ст. ложки сахара
✓ 3 пакетика ванильного сахара
✓ 15 бутонов гвоздики
✓ 1 ч. ложка корицы

Кофе, сахар, гвоздику, корицу и ванильный сахар всыпьте в банку, залейте небольшим количеством водки и взболтайте, чтобы сахар полностью растворился. Затем влейте оставшуюся водку, закройте банку и настаивайте содержимое 2 недели в темном месте. Готовый напиток процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Напиток на спирте с сахарным сиропом «Кофейный коньячок»

✓ 1 л спирта крепостью 70˚
✓ 170 г молотого кофе
✓ 500 мл воды

Для сиропа:

✓ 500 г сахара
✓ 150 мл воды

Кофе, настоянный в течение суток, смешайте со спиртом, плотно укупорьте емкость и настаивайте в теплом месте в течение 20 дней. Спустя это время смесь процедите.

Добавьте в нее сахарный сироп, приготовленный из 500 г сахара и 150 мл воды. Полученную смесь перемешайте и дайте ей

отстояться 2–3 дня. Затем профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Водка с сахаром «Тминная»

✓ 2 л водки
✓ 1/2 стакана тмина
✓ 100 г сахара
✓ 1 стакан воды

В бутыль насыпьте тмин, залейте водкой и оставьте в теплом месте на 2 недели. Из воды и сахара сварите сироп и охладите его. Настойку процедите, смешайте с охлажденным сахарным сиропом и снова процедите через фильтровальную бумагу.

Водка с тмином, анисом, укропом, корнем фиалки и померанцевой коркой «Антик»

✓ 3 л 500 мл водки
✓ 500 г тмина
✓ 50 г аниса
✓ 20 г семян укропа
✓ 20 г нарезанного фиалкового корня
✓ 30 г сухой померанцевой корки

Истолките все пряности и залейте водкой. Бутыль со смесью укупорьте и настаивайте в теплом месте в течение 2 недель. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

Водка с мятой, померанц евыми орешками и анисом «Ерофеич. По старинному рецепту»

✓ 2 л водки
✓ 100 г мяты
✓ 80 г аниса
✓ 80 г молотых померанцевых орешков

Все пряности положите в бутыль, залейте водкой, укупорьте и оставьте на 2 недели в теплом месте. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

Оставшуюся гущу можно использовать еще раз. Положите ее в бутыль, залейте половинной порцией водки и настаивайте в течение 1 месяца. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

Водка с полынью и анисом «Падал я в душные травы…»

✓ 3 л водки

✓ 100 г аниса
✓ 50 г полыни

Настаивайте 2 л водки на анисе в течение 2 недель и процедите. Залейте полынь 1 л водки и настаивайте 2 дня. Процеженную полынную настойку смешайте с анисовой и разлейте по бутылкам.

Водка с ягодами рябины и сахарной пудрой «Морозная свежесть»

✓ 400 г ягод рябины
✓ 750 мл водки
✓ 100 г сахарной пудры
✓ 1 стакан воды

Слегка подмороженные ягоды рябины всыпьте в большую бутыль, залейте водкой и оставьте в теплом месте на 2–3 месяца. Спустя это время сахарную пудру смешайте с водой и сварите сироп. Процедите настоянную водку и смешайте с сиропом.

Водка из винного спирта с имбирем, шалфеем, калганом и перечной мятой «Московия»

✓ 1 л 500 мл винного спирта
✓ 50 г имбиря
✓ 50 г шалфея
✓ 50 г перечной мяты
✓ 50 г калгана
✓ 1 1/2 стакана воды

Имбирь, шалфей, перечную мяту, калган положите в бутыль и залейте спиртом. Настаивайте в теплом месте 5–6 дней. Настойку ежедневно взбалтывайте. Затем процедите через несколько слоев марли, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Тминная водка «Скоростная»

✓ 600–700 г семян тмина
✓ 1 л 500 мл воды
✓ водка – по вкусу

Семена тмина залейте водой и прокипятите в течение 1 часа. Отвар процедите, остудите и затем заморозьте. В замороженном виде он может храниться долгое время, не теряя тминного запаха и вкуса. Когда нужна тминная водка, возьмите кусочек тминного льда и положите его в водку.

Водка с корицей , лимонными корками, ржаным тестом, бадьяном, кардамоном и мускатом «Из деревенской печи»

✓ 4 л водки

✓ 100 г ржаного теста
✓ 50 г корицы
✓ 15 г бадьяна
✓ 20 г кардамона
✓ 20 г мускатного ореха
✓ 20 г мускатного цвета
✓ 1 кг 600 г сахара
✓ сухие лимонные корки – по вкусу

Перегоните дважды водку на сухих лимонных корках. В емкость (лучше всего бутыль из толстого стекла) положите измельченные пряности и залейте водкой. Затем бутыль обмажьте крутым ржаным тестом толщиной 3–4 см.

В течение четырех дней бутыль ставьте вечером в печь или духовку после выпечки хлеба. Утром каждый раз вынимайте бутыль из печи, но от теста не освобождайте. После 4 суток содержимое бутыли процедите и подс ластите.

Наливки

Черничная наливка на водке «Окуловка»

✓ 1 кг 200 г спелой черники

✓ 1 л водки

Для сиропа:

✓ 200 г сахара

✓ 200 мл воды

Спелые ягоды черники насыпьте в бутыль, залейте водкой и плотно закройте. Бутыль поместите на несколько недель на солнце.

Затем процедите содержимое и добавьте сахарный сироп, сваренный из 200 мл воды и 200 г сахара. Полученную смесь тщательно перемешайте, процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Наливка из слив «Шаховская»

✓ 2 кг спелой сливы

✓ 800 г сахара

✓ 1 л воды

Свежие, спелые сливы промойте и удалите плодоножки. Затем сливы разл омайте пополам и извлеките косточки. Половинки плодов поместите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место до начала брожения.

Как только появятся признаки брожения, марлю снимите. Установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней до прекращения брожения.

Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Оставшийся жом отожмите руками и пропустите полученный сок через фильтр.

Наливка на водке из апельсинной цедры «Капризуля»

✓ 300 г апельсинной цедры

✓ 1 л водки

Для сиропа:

✓ 300–400 г сахара

✓ 2–2 1/2 стакана воды

Апельсинную цедру уложите в бутыль, залейте водкой и поместите на 2–3 месяца в теплое место. Спустя это время процедите и влейте в горячий сироп. Сварите его из 2–2 1/2 стаканов воды и 300–400 г сахара. Размешивая ложкой, процедите

все через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Черносмородинная наливка на спирте «Троицкая»

✓ 1 кг смородины
✓ 1 л спирта

Для сиропа:

✓ 200 г сахара
✓ 200 мл воды

Ягоды черной смородины залейте спиртом и оставьте на 2 недели. Затем процедите и разведите сахарным сиропом, сваренным из 200 мл воды и 200 г сахара. Полученную смесь доведите до кипения и охладите.

Калиновка на водке из сока «Скороспелая»

✓ 1 л водки
✓ 200 г сока калины
✓ 1 стакан воды
✓ 150 г сахара

Сахар растворите в воде, добавьте сок калины, водку и выдержите полученную смесь в течение двух дней. Готовую наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Вишневка на водке с корицей и мускатным орехом «Старосветская»

✓ 2 кг вишни
✓ 800 мл водки
✓ ; 3 г корицы
✓ 2 г мускатного ореха
✓ 500 г сахара

Подготовленную вишню вместе с косточками положите в бутыль и сбраживайте в течение 3 дней. Затем добавьте водку, корицу и мускатный орех. Бутыль поместите на 8 дней в теплое место.

Когда настойка станет прозрачной, слейте ее, процедите и добавьте густой сироп, приготовленный из сахара и воды. Полученную смесь тщательно перемешайте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Можжевеловая наливка на водке с медом «Усовская»

✓ 10 г ягод можжевельника

✓ 50 г меда
✓ 1 л водки

Ягоды залейте небольшим количеством воды и поварите 30 минут. Затем процедите через марлю и охладите отвар до комнатной температуры. Смешайте отвар с медом и водкой и оставьте смесь на 5–6 дней. Затем разлейте в бутылки и ук упорьте их.

Наливка на водке из клубники, абрикосов, малины, вишни и черной смородины «Сезонное ассорти-гигант»

✓ 400 г клубники
✓ 400 г абрикосов
✓ 400 г малины
✓ 400 г вишни
✓ 400 г черной смородины
✓ 2 л водки
✓ 1 кг сахара

Летом, по мере созревания ягод, в бутыль поочередно насыпьте сначала клубнику, пересыпав ее 200 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль положите их, пересыпав таким же количеством сахара. Затем добавьте малину, вишню и черную смородину, пересыпая каждый слой сахаром.

С самого начала бутыль с ягодами поместите на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последних ягод бутыль выдержите на солнце еще 2 недели.

Затем плоды залейте водкой из расче та 1 л водки – на 1 кг плодов. Бутыль плотно укупорьте пробкой и поместите на 1 месяц в холодное место. Спустя это время наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их пробкой. Наливка будет готова к употреблению через 3–4 месяца.

Наливка на водке из варенья «Экономная»

✓ 400 г варенья
✓ 1 л водки

Варенье залейте водкой и дайте настояться 5–7 дней. Затем аккуратно слейте жидкость в другую емкость и дайте отстояться. Если образуется осадок, наливку снимите с осадка. Разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном месте.

Мандаринная наливка на водке «Выдумщица»

✓ 1 л водки
✓ 4 мандарина
✓ 5–6 капель сока цитрусовых

Мандарины тщательно вымойте и с помощью специального

ножа тонко срежьте с них цедру, стараяс ь не захватывать белые волокна. Цедру уложите в бутыль, залейте водкой и добавьте несколько капель сока цитрусовых.

Бутыль плотно укупорьте и оставьте на 1 неделю. Готовую наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Яблочная наливка на водке «Мытищинская»

✓ 2 кг 500 г яблок
✓ 1 л 500 мл водки
✓ 2 кг сахара
✓ 7 л 500 мл воды

В большую емкость (лучше бутыль) положите очищенные и нарезанные яблоки, залейте их водкой и охлажденной кипяченой водой. Горлышко бутыли обвяжите марлей и поместите на 2 недели на солнце, не забывая ежедневно взбалтывать содержимое бутыли.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедите через марлю, добавьте сахар и снова поместите на 2 дня на солнце. Затем вынесите на 10 дней в холодное место.

Спустя это время п олученную жидкость процедите, разлейте в бутылки, укупорьте их пробками и обвяжите веревками. Храните в холодном месте. Через 3 недели наливка готова к употреблению.

Клубничная наливка на водке «Дулевская»

✓ 1 кг клубники
✓ 300 мл водки
✓ 150 г сахара

Клубнику вымойте и отделите от плодоножек спелые плоды. Уложите их в банку и поставьте ее на дно кастрюли с водой. Под банку с клубникой обязательно положите тряпку.

Прокипятите воду в кастрюле в течение 1 часа 30 минут. За это время из клубники выделится сок. Остудите его и процедите. У вас должно получиться примерно 600 мл сока.

В полученный сок добавьте сахар, водку (пропорции можно немного поменять) и все перемешайте. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из терна «Терновка»

✓ 5 кг терна
✓ 2 кг 500 г сахара
✓ 4 л 500 мл водки

Спелый, с плотной мякотью терн промойте и дайте воде стечь. Затем уложите в бутыль, пересыпая сахаром. Завяжите

горлышко марлей и поместите на 6 недель на солнце.

Когда терн перебродит, влейте в бутыль 500 мл водки и дайте постоять 4 месяца. Спустя это время процедите и влейте оставшиеся 4 л водки. Полученную смесь вылейте в эмалированную посуду, прокипятите, охладите и разлейте по бутылкам.

Горлышки бутылок плотно укупорьте и залейте парафином. Готовые бутылки поместите в ящик и засыпьте сухим песком. Храните в сухом прохладном месте. Наливка готова к употреблению через 6 месяцев.

Наливка на водке «Сливянка»

✓ спелые сливы сорта «венгерка», водка и сахар – по вкусу

В бутыль с широким горлы шком уложите (по самое горлышко) спелые сливы и залейте водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поместите на 6 недель в темное место, плотно закрыв бутыль пробкой.

Спустя это время слейте всю водку, сливы засыпьте сахаром – сколько войдет. Бутыль снова укупорьте. Через 2 недели слейте образовавшийся сироп и смешайте его с ранее слитой водкой.

Смесь профильтруйте, разлейте в бутылки, закройте их пробками и залейте парафином. Храните в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка на водке и спирте из чернослива «Кольчугинская»

✓ 250 г чернослива
✓ 2 л водки
✓ 1 стакан спирта
✓ 1 стакан воды

Сушеные сливы без косточек нарежьте, уложите в стеклянную бутыль, залейте спиртом и водкой и укупорьте. Оставьте на 5–6 недель, периодически встряхивая бутыль. **Затем слейте настой в другую посуду через воронку. Сливы залейте водой и через 1–2 дня влейте жидкость в ранее слитый настой. Полученную смесь размешайте и оставьте для осветления. Через несколько дней слейте наливку и разлейте ее в бутылки. Осадок на дне посуды процедите и добавьте в бутылки.**

Наливка на водке из дыни «Москва – Самарканд»

✓ 1 зрелая ароматная дыня
✓ водка – по вкусу

На 500 мл наливки:

✓ 100 г сахара

Зрелую ароматную дыню разрежьте на мелкие кусочки. Наполните ими бутыль или штоф и сразу же залейте водкой так, чтобы кусочки дыни были полностью ею покрыты.

Бутыль поместите на солнце и дайте содержимому настояться в течение 2 недель. Затем наливку слейте и процедите, добавив 100 г сахара на каждые 500 мл наливки.

Наливка на водке из сока калины «Калязинская»

✓ 200 мл сока калины
✓ 1 л водки
✓ 150 г сахара
✓ 1 стакан воды

Сахар растворите в воде, добавьте сок калины и водку. Полученную смесь настаивайте в течение 2 дня. Затем процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Рябиновая настойка на коньяке с медом и дубовой корой «Крепенькая»

✓ 1 стакан отборных ягод рябины
✓ 1 бутылка коньяка
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 1 ст. ложка дубового луба (часть коры, прилегающая к древесине)

Стакан отборных ягод рябины залейте 1 бутылкой коньяка. Добавьте в смесь 1 ст. ложку меда и 1 ст. ложку дубового луба. Емкость с полученной смесью тщательно укупорьте и настаивайте содержимое в течение нескольких меся цев. Готовую настойку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из граната «Шикарная»

✓ 5 кг гранатов
✓ 2 стакана водки
✓ 1 кг сахара

Очистите гранаты от корки, зерна уложите в большую банку и засыпьте сахаром. Банку накройте слоем марли и поместите в теплое место. Через 7 дней выделившийся сок слейте в баллон и добавьте водку.

Полученную смесь оставьте еще на 7 семь дней в теплом месте. Затем разлейте наливку по бутылкам и укупорьте их пробками.

Оставшиеся зерна граната можно использовать еще раз. Залейте их холодной кипяченой водой до верха банки, всыпьте 1 кг сахара, размешайте и повторите процедуру.

Облепиховая наливка «Сиропная»

✓ ягоды облепихи и сахар – по вкусу

Для сиропа: ✓ 300 г сахара

✓ 1 л воды

Ягоды облепихи уложите в бутылку, заполнив ее наполовину. Оставшийся объем заполните сахаром. Горлышко бутылки обвяжите двойным слоем марли.

Через 1–2 месяца настаивания наливки при комнатной температуре слейте верхний жидкий слой, разлейте его в бутылки и укупорьте их. Оставшиеся плоды повторно залейте сахарным сиропом, приготовленным из 1 л воды и 300 г сахара.

Виноградная наливка «Женственная»

✓ 2 кг винограда

✓ 700 г сахара

✓ 1 стакан воды

Для сиропа:

✓ 450 г сахара

✓ 1 л 500 мл воды

Спелый виноград промойте и дайте воде стечь. Ягоды отделите от веточек и удалите гнилые. Подготовленные ягоды поместите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп и установите водяной затвор.

Баллон поместите на 30–35 дней в теплое место для брожения. Спустя это время водяной затвор снимите, наливку профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Чтобы получить как можно больше экстрактивных веществ, ягоды, оставшиеся после фильтрования наливки, разомните, поместите в баллон и залейте 25 %-ным сиропом. Затем установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней, пока не прекратится брожение.

Полученный сок типа вина профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Жом отожмите руками и пропустите сок через фильтр.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать

попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из малины «Красавинская»

✓ 2 кг 200 г спелой малины

✓ 800 г сахара

Свежую, спелую малину поместите в дуршлаг, опустите в ведро с водой и затем дайте ей стечь. Ягоды очистите от чашелистиков и плодоножек. Если плоды поражены личинками малинового жучка, их на 7–8 минут опустите в 1 %-ный раствор соли (10 г – на 1 л воды). В нем личинки всплывают. Удалите их, малину соберите в дуршлаг, снова опустите в ведро с водой и затем дайте ей стечь.

Подготовленные ягоды уложите в 3-литровый баллон, добавьте сахар, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 3–4 дня в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате) до начала брожения. Как только начнется брожение, марлю снимите, установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 12–20 дней, когда прекратится брожение. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Чтобы извлечь наибольшее количество экстрактивных веществ, оставшийся жом залейте прокипяченной и остывшей до 35 ˚С водой и выдержите в течение 2 дней. Затем сок сцедите в баллон, жом отожмите. В сок добавьте сахар, установите водяной затвор и выдержите в течение 14–20 дней, пока закончится брожение. Полученный после брожения сок профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наде ньте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из вишни «Коломнинская»

✓ 2 кг 200 г вишни

✓ 800 г сахара

Спелые отсортированные и очищенные от плодоножек ягоды вишни вымойте, дайте воде стечь и поместите в баллон. Добавьте сахар, обвяжите верх баллона марлей и поместите его

на 2–4 дня в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате).

Как только появятся первые признаки брожения, марлю снимите, установите водяной затвор и оставьте баллон для брожения содержимого в течение 30–35 дней. Полученную наливку профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ вишню, оставш уюся после фильтрования наливки, поместите в баллоны и залейте 30 %-ным сахарным сиропом, приготовленным из 2 л воды и 650 г сахара.

Затем установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–25 дней, пока не прекратится брожение. Полученный сок типа вина профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из клубники «Юрьевская»

✓ 2 кг 200 г клубники
✓ 800 г сахара
✓ 3 л воды

Свежую, спелую, отсортированную клубнику поместите в дуршлаг, трижды опустите в ведро с водой и затем дайте ей стечь. Ягоды очистите от чашелистиков, уложите в 3-литровый баллон, добавьте сахар, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны в комнате) до начала брожения.

Как только начнется брожение, марлю снимите, установите водяной затвор и поместите баллон в тень на 12–20 дней, когда прекратится брожение. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Чтобы извлечь наибольшее количество экстрактивных веществ, оставшийся жом залейте прокипяченной и остывшей до 35 ˚С водой и выдержите в течение 2 дней. Затем сок сцедите в

баллон, жом отожмите.

В сок добавьте сахар, установите водяной затвор и выдержите в течение 14–20 дней, пока закончится брожение. Полученный после брожения сок профильтруйте через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Наливка из абрикосов «На зависть южанам»

✓ 2 кг спелых абрикосов
✓ 800 г сахара
✓ 1 л воды

Свежие, спелые плоды промойте и удалите плодоножки. Затем абрикосы разломайте пополам и извлеките косточки. Половинки плодов помест ите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место до начала брожения.

Как только появятся признаки брожения, марлю снимите. Установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней до прекращения брожения.

Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Оставшийся жом отожмите руками и пропустите полученный сок через фильтр.

Вишневая наливка на водке по-польски «Бардзо!»

✓ 1 кг вишни
✓ 800 г сахара
✓ 200 мл водки

Вишню без косточек уложите в большую бутыль, пересыпая сахаром. Через 2–3 дня влейте в бутыль водку.

Верх емкости обвяжите марлей или тканью и поместите на 45–60 дней в теплое темное место. Спустя это в ремя наливку профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Вишневая наливка на водке с корицей, гвоздикой или лимонной корочкой по-французски «Мадам Виардо»

✓ спелая вишня, водка и сахар – по вкусу
✓ 1 кусочек корицы
✓ 4–5 бутонов гвоздики или корочки лимона (апельсина)

У спелой вишни осторожно удалите косточки. Плодоножки оставьте, обрезав их на 1 см . Подготовленные ягоды уложите в стерилизованные банки с закручивающимися крышками.

Крышки закрутите и опустите банки на несколько минут в кипящую воду. Затем остудите и после этого залейте ягоды водкой так, чтобы она их слегка покрывала.

Добавьте по вкусу сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона (апельсина). Банки плотно закройте и периодически их встряхивайте, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готов а к употреблению.

Наливка «Печеная вишня. Три в одной»

✓ спелая вишня, водка и сахар – по вкусу

Разложите спелые, очищенные от веточек плоды вишни на противне и поместите их в печь (духовку), чтобы вишня немного сморщилась, но не высохла. Ягоды остудите их наполните ими приготовленный бочонок или бутыль.

Когда емкость будет полна, влейте в нее водку и дайте постоять в холодном погребе 10 дней. Затем всю жидкость слейте в отдельную бутыль, ягоды вторично залейте водкой и оставьте на 2 недели.

Спустя это время слейте жидкость, залейте ягоды в третий раз и дайте постоять 7 недель. Полученные 3 наливки смешайте и подсластите по вкусу. Готовую наливку разлейте в бутылки, укупорьте их и засмолите. Храните в прохладно месте.

Крыжовенная наливка на водке и вине «Расторопная»

✓ 2 кг крыжовника
✓ 600 мл водки
✓ 600 мл вина (лучше домашнего яблочного или айвового крепостью 18–20°)
✓ 300 г сахара

Крыжовник вымойте, очистите от плодоножек, засыпьте в бутыль и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте 2 недели, затем настой слейте и залейте крыжовник вином (лучше домашним яблочным или айвовым крепостью 18–20°).

Настаивайте тоже 2 недели, затем настой слейте, нагрейте, растворите в нем сахар и смешайте с настоем, полученным в первый раз. Перемешайте смесь и оставьте на 5–6 дней. Затем процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Малиново-крыжовенная наливка «Фантазийная»

✓ 1 кг крыжовника

✓ 200–250 г малины

✓ спирт, разведенный до 70˚, и сахар – по вкусу

Крыжовник уложите в бутыль, наполнив ее до половины. Залейте ягоды спиртом так, чтобы они были полностью им покрыты. Полученную смесь настаивайте в течение 1 месяца.

Затем добавьте малину (200–250 г на – 1 кг крыжовника) и настаивайте еще 1 неделю. Спустя это время жидкость слейте, дайте ей отстояться и снимите с осадка. По желанию добавьте сахар. Готовую наливку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Наливка на домашнем столовом вине из красной смородины «Запеканка»

✓ красная смородина, домашнее столовое вино и сахар – по вкусу

Смородину засыпьте в глиняный горшок или эмалированную кастрюлю и залейте домашним столовым вином. Полученную смесь выдержите в умеренно горячей духовке в течение 14–15 часов (можно с перерывами).

Затем наливку слейте и смешайте с сахаром. Все тщательно перемешайте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка из красной смородины с лепес тками роз «Душистая розовая»

✓ 5 кг красной смородины

✓ 150 г лепестков роз

✓ 4 кг сахара

Смородину вымойте, обсушите и снимите с плодоножек. Подготовленные ягоды засыпьте в бутыль слоями, чередуя с лепестками роз и сахаром.

Горлышко бутыли закройте тканью и поместите на 1 месяц на солнце. Спустя это время слейте полученную наливку и процедите ее через ткань. Разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на спирте и водке из чернослива «Борисовская»

На 600 г чернослива:

✓ 500 мл спирта

✓ 2 л водки

✓ сахар – по вкусу

Чернослив промойте, удалите косточки, мякоть нарежьте кусочками и уложите в бутыль. Залейте спиртом и водкой из расчета на 600 г чернослива – 500 мл спирта и 2 л водки. Полученную смесь настаивайте в течение 45 дней, периодически

встряхивая бутыль.

Спустя это время настой слейте, профильтруйте и укупорьте емкость с ним. Оставшийся чернослив залейте водой в количестве, равном слитому настою. Полученную смесь настаивайте 3 суток, затем слейте и смешайте с ранее слитым настоем.

Эту смесь настаивайте до полного отстоя, слейте с осадка, добавьте по вкусу сахар и все тщательно перемешайте. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их. По мере хранения вкус наливки улучшается.

Тминная наливка на водке «Рубцовская»

✓ 80 г тмина
✓ 2 л водки
✓ 600 г сахара
✓ 3 стакана воды

Водку влейте в бутыль, всыпьте тмин и дайте постоять 2–3 недели в теплом месте. Затем разведите смесь сахарным сиропом, сваренным из расчета 3 стакана воды – на 600 г сахара.

Все процедите через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте. Бутыль поместите на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Готовую наливку осторожно слейте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Наливка на водке из фруктового сока, вишни, красной смородины и малины с корицей и гвоздикой «Балабановка»

✓ 400 мл водки
✓ 400 мл фруктового сока
✓ 2 кг 500 г вишни
✓ 1 кг 250 г красной смородины
✓ 1 кг 250 г малины
✓ 6 г корицы
✓ 2,5 г гвоздики

На 400 мл смеси:

✓ 200 г сахара

Вишню, красную смородину и малину разомните. Полученную массу уложите в миску и дайте постоять в течение 5–6 часов. Затем тщательно выжмите сок и смешайте его с водкой.

На каждые 400 мл полученной смеси положите 200 г сахара. Когда сахар полностью растворится, на каждые 2 кг 500 г смеси добавьте 5 г корицы и 2,5 г гвоздики.

Все перемешайте, влейте в 10-литровую бутыль, укупорьте ее и поместите на 6 недель на солнце. Каждый день 3–4 раза взбалтывайте содержимое бутыли. Спустя 6 недель наливку

процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в холодном месте.

Чайная наливка на коньяке с ванилью, лимонной кислотой и сахарным сиропом Церемониальная»

✓ 75 г черного чая
✓ 500 мл качественного коньяка
✓ 3 л 500 мл 66 %-ного сахарного сиропа
✓ 0,1 г ванилина
✓ 15–20 г лимонной кислоты
✓ 30–40 г колера

Залейте черный чай качественным коньяком и дайте настояться в течение 5–10 дней. Затем слейте, подсластите 66 %-м сахарным сиропом, добавьте ванилин, колер и лимонную кислоту для доведения кислотности наливки до 0,2 г/100 мл.

У вас должна получиться наливка светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая. Крепость наливки не превышает 20°.

Старинная наливка на водке из запеченной черемухи «Фифочка»

✓ спелая черемуха, водка и сахар – по вкусу

Соберите самую спелую черемуху, рассыпьте ее редко на ткани и оставьте на 3 дня. Затем пересыпьте на решето или противень и поместите в духовку, чтобы она не запекалась, а только повяла.

Подготовленную черемуху извлеките из духовки и тщательно истолките. Полученную массу всыпьте в бутыль до горлышка, влейте водку и дайте настояться в течение 6 недель.

Спустя это время слейте и подсластите по вкусу. Сливая наливку, ягоды можно выжать, не подслащивая. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их. Вкус наливки трудно отличить от вишневки с истолченными косточками.

Ежевичная наливка «Куровская»

✓ 7 кг ежевики
✓ 2 кг 500 г сахара

Ежевику промойте, обсушите и засыпьте в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвяжите тканью и поместите на 5–7 дней на солнце, периодически встряхивая содержимое бутыли.

После начала брожения установите водяной затвор и поместите бутыль на 30–40 дней в темное место. После окончания брожения наливку профильтруйте. По желанию можно

добавить на каждый литр наливки 50 г сахара и 50 мл спирта. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном темном месте.

Рябиновая наливка на водке «Октябрьская»

✓ 5 кг рябины
✓ 1 л водки
✓ 4 кг сахара

Чуть подмороженные ягоды промойте горячей водой, освободите от плодоножек и засыпьте в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвяжите тканью и поместите бутыль на 45 дней в теплое место.

После окончания брожения влейте водку и настаивайте еще 3 месяца. Затем наливку отцедите и добавьте по вкусу водку. Готовую наливку разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Абрикосная наливка с толчеными ядрами, корицей, гвоздикой и яблоками «Собирательная»

✓ абрикосы и толченые ядра из косточек, яблоки, корица, сахар или мед – по вкусу
✓ 7–8 бутонов гвоздики

Яблоки нарежьте дольками, абрикосы освободите от косточек, извлеките из них ядра и раздробите их. Яблоки, абрикосы и толченые ядра засыпьте в бутыль на три четверти ее объема и залейте водкой так, чтобы плоды были ею покрыты.

Добавьте 7–8 бутонов гвоздики, толченую корицу и поместите на 2–3 недели на солнце, ежедневно взбалтывая содержимое. Спустя это время отцедите и добавьте по вкусу сахар. Полученную наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Оставшиеся ягоды можно засыпать сахаром в пропорции 1:1 или смешать с медом, емкость укупорить и оставить на 1 год в прохладном темном месте. Затем наливку процедите. Наливка будет густой, ароматной и не очень крепкой.

Наливка на водке из лимонной цедры «Цукербергская»

✓ 300 г лимонной цедры
✓ 1 л водки

Для сиропа:

✓ 300–400 г сахара
✓ 2–2 1/2 стакан а воды

Лимонную цедру уложите в бутыль, залейте водкой и поместите на 2–3 месяца в теплое место. Спустя это время процедите и влейте в горячий сироп. Сварите его из 2–2 1/2 стаканов воды и 300–400 г сахара. Размешивая ложкой, процедите

все через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Наливка-запеканка на водке с соком из малины, вишни и черной смородины «Замысловатая»

На 1 л сока из малины, вишни и черной смородины:

✓ 2 стакана водки

✓ 100–300 г сахара

Положите в глиняный горшок малину, вишню и черную смородину. Влейте в горшок водку, обвяжите горлышко горшка бумагой и проколите ее в нескольких местах вилкой.

Горшок поместите в прогретую печку (духовку) и оставьте до тех пор, пока ягоды не упреют, что можно будет определить по их бурому цвету. Вишня станет такой мягкой, что косточки при малейшем давлении будут отставать.

Ягоды уложите на решето и дайте жидкости стечь в миску. Ягоды на решете не раздавливайте, лишь осторожно встряхивайте решето. Готовую наливку подсластите по вкусу, смешайте с водкой и разлейте в бутылки, укупорив их.

Малиновая наливка на водке «Простодушная»

✓ 4 кг спелой малины

✓ 1 л 250 мл водки

Для сиропа:

✓ 300 г сахара

✓ 300 мл воды

Спелую перебранн ую малину уложите в стеклянную банку и залейте водкой так, чтобы она едва покрывала ягоды. Банку поместите на 2–3 суток на солнце. Спустя это время водку слейте. Приготовьте сахарный сироп и в горячий сироп влейте понемногу водку, помешивая ложкой. Полученную смесь процедите через вату, влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Наливка на водке из сока морошки «Небанальная»

✓ 200 мл сока морошки

✓ 1 л водки

✓ 100 г сахара

✓ 1 стакан воды

Сахар растворите в воде, влейте в водку и добавьте сок из морошки. Полученную смесь оставьте на 2–3 дня, затем профильтруйте через вату. Готовую настойку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка из морошки с черными сухарями «Наподобие старого венгерского вина»

✓ 1 л наливки из морошки

✓ сухари из черного хлеба – по вкусу

Для приготовления наливки из морошки с сухарями готовую наливку из морошки пропустите через истолченные сухари из черного хлеба. Подавайте охлажденной.

Мятная наливка на водке «Мещерская»

✓ 50 г мяты

✓ 1 л водки

Для сиропа:

✓ 300–400 г сахара

✓ 2 стакана воды

Мяту залейте 1 л водки и дайте настояться. Затем процедите через вату и смешайте с сахарным спиртом, сваренным из 2 стаканов воды и 300–400 г сахара. Влейте наливку в бутыль ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыль на несколько недель в теплое место, чт обы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

Вишневая наливка по старинному рецепту «Жужица»

✓ вишня, водка и сахар – по вкусу

Вишню истолките с косточками, всыпьте в бутыль и залейте водкой. Затем профильтруйте полученную смесь, насыпьте в бутыль свежую вишню и залейте профильтрованной жидкостью так, чтобы она покрывала ягоды.

Готовность наливки определите по вкусу и густоте: если при наливании в рюмку она пристанет к стеклу, как сироп, значит, готова. По желанию наливку можно подсластить. Чем дольше наливка стоит на вишне, тем вкуснее получается.

Наливка на водке из незрелых грецких орехов «Бакурианская»

✓ 2–3 незрелых грецких ореха

✓ 1 л водки

✓ 300 г сахара

Незрелые грецки е орехи с мягкой скорлупой уложите в

бутыль и влейте водку. Бутыль укупорьте и оставьте настаиваться на 1 месяц до тех пор, пока жидкость не приобретет темно-коричневый цвет.

Затем слейте жидкость в другую бутыль, орехи засыпьте сахаром и вновь поставьте на 2–3 недели до тех пор, пока весь сахар не растворится. Полученный таким образом сироп смешайте с первоначальным настоем, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Старинная яблочная наливка на водке «Пташка»

✓ 8–10 кг яблок
✓ 500 мл – 1 л 500 мл водки
✓ 2 кг сахара
✓ кипяченая вода – до верха бочки

В бочку уложите яблоки, очистив их от плодоножек. Влейте в бочку водку, добавьте сахар и влейте охлажденную кипяченую воду. Заполненную бочку поместите в погреб. Когда настоится, можно употреблять.

Наливка на водке из скорлупы грецких орехов «Интересная»

✓ скорлупа грецких орехов, водка и сахар – по вкусу

Расколите грецкие орехи, ядра извлеките. Скорлупу положите в 3-литровую бутыль, наполнив ее на две трети, и залейте водкой. Через 2–3 месяца добавьте в наливку сахар и тщательно перемешайте до полного его растворения. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из персиковых косточек «Оригиналка»

✓ 1/2 бутыли персиковых косточек
✓ 1 л – 1 л 500 мл водки
✓ 400 г сахара
✓ 200 мл воды

Истолките пер сиковые косточки и наполните ими бутыль до половины. Влейте водку и поместите бутыль на 4–5 недель на солнце. Спустя это время полученную жидкость слейте.

Чтобы наливка была слабее, из сахара и воды приготовьте сначала густой сироп, влейте в него кипяток и прокипятите до получения густой смеси. Затем влейте сироп в наливку, все процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из лепестков роз «Душевная для девушек»

✓ лепестки роз – по вкусу

✓ 1 л водки

✓ 100–300 г сахара

Свежесобранными лепестками роз наполните бутыль и залейте водкой. Смеси дайте настояться до тех пор, пока наливка не приобретет темно-янтарный цвет.

Полученную наливку слейте, не отжимая лепестков, и смешайте с сахаром. Все тщательно перемешайте. Готовую наливку разлейте в бутылки и укупорьте их.

Наливка на водке из вишни, малины, клубники или черной смородины и рябины «По-монастырски. Долгого хранения»

Вариант 1

✓ ягоды вишни, малины и клубники – для заполнения 10-литровой бутыли

✓ водка – до верха бутыли

На 1 бутылку емкостью 500 мл:

✓ 200 г сахара

Вариант 2

✓ ягоды черной смородины и рябины – для заполнения 10-литровой бутыли

✓ водка – до верха бутыли

На 1 бутылку емкостью 500 мл:

✓ 300 г сахара

В 10-литровую бутыль насыпьте ягоды по самое горлышко и полностью залейте их водкой. Затем слегка прикройте бутыль пробкой, поверх обвяжите сложенной вдвое холстиной и закрепите ее концы вокруг горлышка шнурком. Крепко укупоривать бутыль нельзя, поскольку при брожении ягод она может лопнуть.

Бутыль в летнее время поместите на солнце, в зимнее время – в теплое место (к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее 1 года, минимум – 8 месяцев. Один раз в месяц содержимое бутыли тщательно взбалтывайте.

Через 8 месяцев наливку слейте через мелкое сито в другую посуду. Ягодную массу отожмите в холщовом мешочке. Сок влейте к наливке и приготовьте наливку к расфасовке в бутылки.

Для этого в медный таз уложите слоем сахар и поверх налейте наливку. Сахар добавляйте в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 500 мл для наливки из вишни, малины, клубники – 200 г сахара; для наливки из черной смородины и рябины – 300 г сахара.

Таз поместите на средний огонь и при непрерывном помешивании доведите смесь до горячего состояния, ни в коем

случае не доводя до кипения. Одновременно в другой посуде держите втрое больше наливки, чем смешали с сахаром. В нее влейте горячу ю смесь и все тщательно перемешайте.

После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку профильтруйте. Для этого в чистую бутыль вставьте большую воронку и поместите в нее в качестве фильтра кусок фланели.

Процеженную наливку разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в любом помещении, поскольку эта наливка не боится ни холода, ни тепла.

Наливка на водке из малины, смородины или крыжовника «Нежнее нежного»

✓ 3 кг малины, черной смородины или крыжовника
✓ 7 л воды
✓ 500 мл водки

В 10-литровую бутыль влейте 7 л сырой воды, положите 3 кг сочных ягод и добавьте 1 бутылку водки. Полученную смесь тщательно взболтайте, слегка закройте пробкой, обвяжите холстиной и закрепите холстину шнурком. Бутылку поместите на 15 суток на подоконник. Ежедневно встряхивайте бутыль.

К концу в торой недели ягоды в бутыли будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это означает, что наливка готова. Процедите ее через несколько слоев марли в другую бутыль, дайте несколько дней устояться и разлейте по бутылкам, обязательно еще раз процеживая через марлю.

Бутылки для хранения наливки надо обязательно брать из-под шампанского или сидра или им подобные, иначе они впоследствии не выдержат внутреннего давления. Наливать наливку в бутылки следует не полностью. Пробки обвяжите веревками или прикрутите мягкой проволокой, как это делается на бутылках с сидром.

Бутылки поместите в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте, лучше всего в подвале на даче. В таком положении выдержите их в течение 45–60 дней до готовности наливки.

Если какая-либо из бутылок лопнет, то это наилучший сигнал того, что наливка готова окончательно. В отличие от наливки, приготовленной по предыдущему рецепту, эта наливка может храниться не более 4–5 месяцев.

Вино

Вино из красной смородины «Любимый сад»

✓ 3 кг красной смородины
✓ 2 кг сахара
✓ 3 л воды

Ягоды переберите, пропустите через мясорубку и поместите в большую бутыль. Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сахарный сироп смешайте с ягодами, размешайте все и оставьте смесь на 1 неделю при комнатной температуре. Ежедневно содержимое бутыли перемешивайте, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять доверху, примерно десятая часть должна быть свободна, так как при брожении объем вина увеличивается.

Через 1 неделю слейте сок из бутыли так, чтобы не поднялась ягодной масса. Перелейте его в другую бутыль дл я дальнейшего брожения тоже в течение 1 недели. Бутыль закройте пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, свободный конец которой опустите в сосуд с водой.

За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет прозрачным. Полученное вино разлейте в бутылки, укупорьте их и выдержите не менее двух месяцев. Спустя это время вино готово.

Вино из винограда сорта «изабелла» и из других сортов фиолетового винограда «Отдых фавна»

✓ 1 л сока из винограда «изабелла» или других сортов фиолетового винограда
✓ 1 кг сахара

Ягоды отделите от веточек и помните руками. Добавьте половину нормы сахара, уложите в бутыль (вместе с мезгой) и оставьте бродить. Поставьте водный затвор или наденьте на бутыль перчатку.

Примерно через 1 месяц, когда вино начнет осветляться (количество пузырьков умен ьшится либо перчатка сдуется), отделите сок. В него еще раз добавьте сахар (500 г на 1 л сока) и поставьте бродить на 2–3 недели.

Один раз в неделю сливайте вино с осадка. Время от времени пробуйте вино: если оно кисловатое, добавьте еще сахара. Постепенно вино осветлится, но будет еще мутноватым.

Чтобы избежать мутности, поместите емкость с вином в холодное место примерно на 10 дней. Этот прием называется «отдых вина». Спустя это время последний раз слейте вино с осадка и разлейте по бутылкам.

Домашнее вино на водке с вишневыми листочками «Женская услада»

✓ 2 кг любых темных ягод (черная смородина, черноплодная рябина)
✓ 100 шт. вишневых листочков
✓ 300 г сахара
✓ 1/2 ч. ложки лимонной кислоты
✓ 1 л водки
✓ 1 л 500 мл воды

Ягоды пропустите через мясорубку, влейте 1 л воды и поварите 10 минут после закипания. Остывшую массу тщательно процедите через несколько слоев марли. Вишневые листочки залейте 500 мл воды, поварите тоже 10 минут после закипания и процедите.

Отвары смешайте, добавьте сахар, лимонную кислоту и прокипятите в течение 1 минуты. В остывшую смесь влейте водку, перемешайте и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Яблочное вино с изюмом и водкой «Совсем нехлопотное»

✓ 10 кг яблок
✓ 1/2 стакана водки
✓ 100 г изюма
✓ 2 кг и 1 стакан сахара

Яблоки помойте, очистите от сердцевины, нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Добавьте сахар, изюм и тщательно перемешайте. (Если яблоки не очень сочные, вместе с сахаром и изюмом добавьте 1 л кипяченой воды.)

Полученную массу уложите в бутыль. На горлышко бутыли наденьте тонкую резиновую перчатку и ее низ плотно обмотайте скотчем или изоляционной лентой. Примерно через 3 недели перчатка надуется.

Молодое вино процедите через 2 слоя влажной марли и слейте в другой сосуд. Жмых пропустите через марлевый фильтр и добавьте в бутыль вместе с 1 стаканом сахара. Бутыль укупорьте и поместите в темное прохладное место. Через 1 неделю влейте водку и разлейте по бутылкам. Подавайте охлажденным.

Вино из варенья «Охранная грамота»

✓ любое неиспорченное варенье – по вкусу

На 3 л воды:

✓ 1/2 стакана сахара

Большую банку тщательно вымойте с содой и затем обдайте кипятком. Положите в нее варенье и разведите его предварительно прокипяченной водой в пропорции 1:1. Затем добавьте сахар (на 3 л воды – пол стакана сахара). Банку закройте обычной капроновой крышкой и оставьте для брожения в темном месте при комнатной температуре.

После того как смесь перебродит, удалите поднявшуюся наверх мезгу и процедите через марлю оставшуюся жидкость. Добавьте немного сахара и снова оставьте смесь для брожения. Вино должно полностью перебродить и выстояться, поэтому оно будет готово к употреблению только через 80–90 дней.

Готовое вино аккуратно разлейте по бутылкам, не взбалтывая осадок, образовавшийся на дне банки. Храните в темном прохладном месте.

Рябиновое вино с изюмом «Очень простой рецепт»

На 9 стаканов рябины:

✓ 10 л воды

✓ изюм и сахар – по вкусу

Разомните промытую рябину и немного распарьте ее в воде. Смесь поместите в бутыль и залейте кипяченой водой. Обвяжите горлышко марлей и поместите в теплое место.

Когда смесь начнет бродить, процедите ее через марлю, сложенную в 2 слоя, засыпьте сахаром, перемешайте и разлейте по бутылкам. Перед укупоркой положите в каждую бутылку по 2–3 изюминки. Храните бутылки в холодном месте в горизонтальном положении.

Вино из засахаренного ягодного варенья с изюмом «Сладкие остатки»

✓ 1 литровая банка засахаренного варень я из ягод-ассорти

✓ 120 г изюма

Засахаренное варенье из разных ягод положите в трехлитровую бутыль. Затем добавьте 1 л теплой воды и 120 г изюма. Изюм мыть не надо. Заверните ватно-марлевую пробку диаметром чуть больше отверстия на горлышке бутыли. Плотно закройте этой пробкой бутыль и поместите ее в темное место.

Примерно через 10 дней снимите поднявшуюся на поверхность мезгу и процедите смесь. Полученное сусло снова залейте в чисто вымытую бутыль. На горлышко бутыли наденьте специальную крышку для вина. Если нет крышки, можно использовать стерильную резиновую перчатку.

Поставьте бутыль на 40 дней в темное место. Процесс брожения закончится тогда, когда перчатка, поднявшаяся вверх, вновь опустится.

Смесь аккуратно разлейте по бутылкам, стараясь, чтобы в бутылки не попал осадок. Затем положите бутылки в темном месте, перевернув их на бочок. Примерно через 2 месяца ви но будет готово. Бутылки с таким вином открывайте очень осторожно, поскольку оно пенится наподобие шампанского.

Вино из варенья с рисом и дрожжами «Рачительное»

✓ 1 литровая банка любого варенья
✓ 1 стакан немытого риса (можно пшена)
✓ 20 г свежих дрожжей

Большую банку тщательно вымойте с содой и затем обдайте кипятком. Положите в нее варенье и всыпьте 1 стакан немытого риса (пшена). Добавьте 20 г свежих дрожжей и влейте теплую кипяченую воду до плечиков.

Затем наденьте на банку резиновую перчатку, закрепите ее и сделайте в ней прокол иголкой от шприца. Заполненную банку поместите для брожения в теплое темное место.

Вино готово, когда осядет осадок и жидкость станет прозрачной. Слейте ее аккуратно, не трогая осадок. Это можно сделать с помощью трубочки от капельницы. Если нужно, добавьте сахар, но не более 20 г на 1 л . Разлейте в бутылки и оставьте еще на 2–3 дня до полной готовности вина. По желанию можно настаивать на гвоздике, корице, изюме, мяте, ванилине.

Вино из шиповника «Приятное с полезным»

На 5-литровую банку:

✓ 1 кг спелых плодов
✓ 1 кг сахара
✓ 3 л воды

Плоды шиповника промойте, освободите от кончиков и семян. Из воды и сахара сварите сироп, уварите его до 3 л и охладите.

Подготовленные плоды засыпьте в стеклянную банку, залейте сиропом, неплотно закройте и поместите на 3 месяца в теплое место. Раз в 10–14 дней банку встряхивайте.

Через 3 месяца содержимое банки процедите через несколько слоев марли. Полученное домашнее вино из шиповника разлейте по бутылкам, плотно укупорьте их и поместите минимум на 6 месяцев (лучше на больший срок) в темное прохла дное место.

Вино из облепихи «Привет, жизнь!»

✓ ягоды облепихи – по вкусу
✓ 500 г сахара на 1 л смеси ягод с водой
✓ 500 г сахара на 1 л молодого вина

Облепиху промойте и разомните до получения пюре. Полученную массу смешайте с водой в соотношении 1:1. Добавьте сахар (500 г – на 1 л смеси облепихи с водой) и поместите в теплое место для брожения.

Через 2 недели смесь процедите через несколько слоев марли. Добавьте еще 500 г сахара на 1 л молодого вина и поставьте под водяной затвор на медленное брожение.

Примерно через 2 недели бродильный процесс закончится. Еще раз процедите вино и разлейте его по бутылкам.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без з азоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Вино из кабачков с лимонами, имбирем и дрожжами «Удивление»

✓ 3 кг кабачков
✓ сок 3 лимонов
✓ 25–50 г имбиря
✓ 1 ст. ложка дрожжей
✓ 5 л кипятка

Кабачки помойте и нарежьте маленькими ломтиками. Затем залейте кипятком и добавьте имбирь. Полученную смесь поставьте на 6 дней под пресс, каждый день увеличивая гнет.

Спустя это время добавьте лимонный сок, сахар и дрожжи. Неплотно закройте емкость и поместите ее на 3 недели в теплое место для брожения. Перемешайте содержимое и ост авьте еще на 3 дня, чтобы осадок улегся на дно.

Затем процедите через марлю в бочонок. Через 6 месяцев домашнее вино из кабачков разлейте по бутылкам и тщательно их укупорьте. Храните в прохладном темном месте.

Вино из апельсинов «Оранжевая радуга»

✓ апельсины – по вкусу
✓ 400 г сахара на 1 л сока

Из апельсинов выжмите сок с помощью соковыжималки. Добавьте в него сахар из расчета 400 г на 1 л сока. Смесь поместите в банку, горлышко накройте марлей и поместите в тепло для брожения.

После окончания процесса брожения (примерно через 2 недели) напиток процедите через несколько слоев марли и разлейте по бутылкам. Храните в прохладном темном месте.

Вишневое вино с лимонным соком и дрожжами «Подъемное»

- ✓ 3 кг вишни
- ✓ 1 кг 500 г сахара< br> ✓ 1 ст. ложка дрожжей
- ✓ 4 л воды
- ✓ лимонный сок – по вкусу

Ягоды вишни переберите, очистите от мусора и промойте. Затем залейте кипятком и дайте настояться под прессом в течении 4 дней. Подготовленные ягоды процедите, добавьте сахар, дрожжи, лимонный сок и поместите в теплое место на 2–3 недели для брожения.

Спустя это время смесь тщательно перемешайте и дайте отстояться в течение 5 месяцев. Готовое вино разлейте по бутылкам и тщательно их укупорьте.

Вино из инжира с сушеной черникой «Суперское»

- ✓ 1 кг вяленого инжира
- ✓ 10–20 сушеных ягод черники
- ✓ 10 л воды

Тщательно перебранный и вымытый инжир нарежьте небольшими кусочками, положите в глиняную посуду и залейте теплой водой. Добавьте чернику и плотно зак ройте посуду. Спустя 10 дней процедите, разлейте по бутылкам и поместите их на 1 месяц в прохладное место.

Вино из инжира с винными дрожжами «Солоцци»

- ✓ 1 кг 500 г сушеного инжира
- ✓ 1 кг сахара
- ✓ 4 л воды
- ✓ 10 г винных дрожжей

Инжир нарежьте маленькими кусочками и уложите в бутыль емкостью 8 л . Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сироп охладите, процедите, влейте в бутыль и добавьте винные дрожжи. Отверстия бутыли накройте

пергаментной бумагой, проколов иглой несколько дырочек.

Бутыль оставьте на 1 месяц для брожения при постоянной температуре, не отрывая и не переставляя ее. Готовность вина определите по осаждению инжира на дно. Полученное вино процеди те и разлейте по бутылкам. Храните в прохладном месте.

Вино из ирги «Медоносная ягода»

✓ 1 л сока ирги
✓ 2 л воды
✓ 1 кг сахара

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Сое из ирги смешайте с сахарным сиропом и налейте в банку или большую бутыль. Бутыль закройте пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, свободный конец которой опустите в сосуд с водой.

Когда смесь приобретет светлый цвет, перелейте ее в другую бутыль и плотно закройте. Через 3 месяца вино разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в наклонном положении, чтобы горлышки бутылок были обращены книзу.

Вино из клубники «Сезон любви»

✓ 3 кг ягод клубники
✓ 2 кг сахара
✓ 3 л воды

Ягоды переберите, пропустите через мясорубку и поместите в большую бутыль. Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сахарный сироп смешайте с ягодами, размешайте все и оставьте смесь на 1 неделю при комнатной температуре. Ежедневно содержимое бутыли перемешивайте, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять доверху, примерно десятая часть должна быть свободна, так как при брожении объем вина увеличивается.

Через 1 неделю слейте сок из бутыли так, чтобы не поднялась ягодной масса. Перелейте его в другую бутыль для дальнейшего брожения тоже в течение 1 недели. Бутыль закройте пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, своб одный конец которой опустите в сосуд с водой.

За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет

прозрачным. Полученное вино разлейте в бутылки, укупорьте их и выдержите не менее двух месяцев. Спустя это время вино готово.

Вино из лепестков роз с виноградным соком «Романтика зрелости»

✓ подготовленные лепестки роз, вино и виноград – по вкусу

В июне, когда цветут розы, соберите лепестки, переберите их и высушите на солнце. Подготовленные лепестки храните в тщательно укупоренной стеклянной посуде.

Для приготовления вина отожмите сок из винограда в бочку или сосуд. Розовые лепестки заверните в марлю и опустите в сосуд с виноградным соком. Полученной смеси дайте перебродить как обычному виноградному вину. Когда сок перебродит, долейте емкость вином, дайте отстояться и разлейте по бутылкам.

Вино из персиков на спирте с мускатным цветом, медом, корицей и ванилью «Благоуханное»

✓ 3 кг персиков
✓ 1 л спирта
✓ 1 кг 500 г сахара
✓ 3 л воды
✓ 10 г мускатного цвета
✓ 10 г корицы
✓ 5 г ванилина
✓ мед – по вкусу

Персики тщательно вымойте, удалите косточки, протрите мякоть через сито и уложите в бутыль. Влейте воду, добавьте немного меда и оставьте на 2–3 недели для брожения.

Полученную жидкость процедите, добавьте сахар, пряности, спирт и настаивайте в течение 3 недель. Затем разлейте вино по бутылкам и оставьте на 2 месяца в прохладном месте.

Вино из яблок «ранетки» с корицей «Сортовое»

✓ 2 кг яблок сорта «ранетки»
✓ 2 1/2 стакана сахара
✓ 1 ст. ложка корицы
✓ 2 л воды

Яблоки вымойте, нарежьте мелкими кусочками (дольками или кубиками) и положите в кастрюлю. Влейте в кастрюлю воду, добавьте корицу и поварите до мягкости.

Подготовленные яблоки протрите через сито и оставьте до брожения. Затем процедите и добавьте сахар. Готовое вино

процедите и разлейте в бутылки. Храните в прохладном месте.

Вино из винограда «Могучее»

✓ 5 кг винограда (лучше темных сортов, например, сорта «изабелла»)

✓ 3 кг сахара

✓ 12 л кипяченой воды

Ягоды винограда отделите от веточек и раздавите руками или деревянным пестиком. В полученную массу добавьте сахар и дайте постоять 1 неделю. Полученное вино процедите через марлю и разлейте по бутылкам.

Вино из сока красной смородины «Зеленоградское»

✓ 2 стакана смородинного сока

✓ 2 стакана сахара

✓ 4 стакана воды

Красную смородину вымойте и удалите веточки. Ягоды разотрите деревянной ложкой в глубокой посуде и тщательно отожмите сок. Смородинный сок влейте в банку, добавьте сахар, влейте воду и оставьте на 3–4 недели для брожения.

За это время содержимое банки перемешивайте несколько раз чистой деревянной ложкой. Когда сок очистится от примесей, процедите его через плотную ткань или фильтровальную бумагу. Затем разлейте в бутылки и плотно их укупорьте для дальнейшего хранения.

Вино из черной смородины «Рузановское»

✓ 3 кг черной смородины

✓ 1 кг сахара

✓ 3 л воды

Ягоды черной смородины отделите от веточек, переберите, удаляя посторонние примеси и промойте охлажденной кипяченой водой. Подготовленные ягоды раздавите и уложите в бутыль емкостью не менее 8 л .

В отдельной посуде сварите сироп, нагрев воду, всыпав в нее сахар и нагрев смесь до полного растворения сахара. Полученный сироп охладите до 22 ˚С и влейте в емкость со смородиной.

Оставьте все на 5–6 дней для брожения, затем процедите через ткань, профильтруйте через вату и разлейте в бутылки. Бутылки укупорьте вымытыми и замоченными в вине пробками. Храните в сухом прохладном помещении.

Вино из черники «Лесная плантация»

✓ 3 кг ягод черники
✓ 2 кг сахара
✓ 3 л воды

Ягоды переберите, пропустите через мясорубку и поместите в большую бутыль. Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сахарный сироп смешайте с ягодами, размешайте все и оставьте смесь на 1 неделю при комнатной температуре. Ежедневно содержимое бутыли перемешивайте, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять доверху, примерно десятая часть должна быть свободна, так как при брожении объем вина увеличивается.

Через 1 неделю слейте сок из бутыли так, чтобы не поднялась ягодной масса. Перелейте его в другую бутыль для дальнейшего брожения тоже в течение 1 недели. Бутыль закройте пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, свободный конец которой опустите в сосуд с водой.

За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет прозрачным. Полученное вино разлейте в бутылки, укупорьте их и выдержите не менее двух месяцев. Спустя это время вино готово.

Зеленое вино из крыжовника с винными дрожжами «Грин»

✓ 1 кг 200 г крыжовника
✓ 1 кг сахара
✓ 2 ч. ложки винных дрожжей
✓ дрожжи-подкормка – по вкусу

Ягоды крыжовника очистите от хвостиков и веточек, уложите в большой ферментационный сосуд с широким горлом или ведро и раздавите руками. Влейте 2 л 250 мл воды.

Сахар злейте 1 л 750 мл воды, доведите смесь до кипения и прокипятите в течение 2 минут. Дайте сиропу остыть, затем смешайте его с крыжовником, добавьте дрожжевой раствор и подкормку. Накройте ведро крышкой или куском полиэтилена и оставьте на 7–8 дней, ежедневно размешивая смесь.

Спустя это время процедите через сито, выстланное двойным слоем влажной марли, и отожмите гущу. Емкость с жидкостью накройте крышкой или полиэтиленом и оставьте еще на 3–4 дня.

Затем осторожно перелейте вино в 5-литровый сосуд, стараясь не поднимать осадок, долейте сосуд до горлышка

кипяченой водой, укупорьте пробкой с трубкой и подождите, пока брожение полностью не прекратится. Готовое вино разлейте по бутылкам.

Столовое вино из сока калины «Ступинское»

✓ 1 л сока из калины
✓ 1 л 700 мл воды
✓ 300 г сахара

Ягоды калины отделите от плодоножек, измельчите, добавьте воду (примерно 200 мл – на 1 кг мезги) и сахар (около 100 г – на 1 кг мезги) и поставьте бродить на 3–4 дня. Затем процедите сок и добавьте оставшуюся воду и часть сахара. Сахар добавляйте порционно: на 4, 7 и 10-й день брожения.

Брусничное вино с медом «Насыщенное»

✓ 4 кг брусники
✓ 1 кг 500 г сахара
✓ 300 г меда
✓ 3 л 500 мл воды

Ягоды промойте и переберите. Затем слегка их разомните и уложите в бутыль. Влейте 2 л воды, накройте марлей и поместите бутыль на 4–5 дней в темное теплое место для брожения. Затем сок процедите, гущу отожмите.

Сок снова влейте в бутыль. Мед и сахар растворите в 1 л 500 мл воды и добавьте в сок. Бутыль поместите в темное место и накройте крышкой с отводом в банку с водой. Оставьте смесь до тех пор, пока брожение не прекратится.

Затем осторожно перелейте жидкость в другую бутыль при помощи шланга и снова накройте крышкой с отводом в банку с водой. Бутыль поместите на 2 месяца в холодное место. Когда вино полностью посветлеет, разлейте его по бутылкам и плотно их укупорьте. Храните в темном прохладном месте .

Вино из одуванчиков с изюмом и лимонной кислотой «Писательское»

✓ 1 литровая банка плотно уложенных цветков одуванчика
✓ 10 шт. изюма
✓ 2 ч. ложки лимонной кислоты
✓ 1 кг сахара
✓ 3 л 500 мл воды

Цветки одуванчика залейте крутым кипятком и оставьте на 24 часа для настаивания. Спустя это время отожмите их и выбросьте. В полученный цветочный настой добавьте сахар, разведенный в 500 мл воды, и лимонную кислоту. Все

перемешайте и добавьте изюм (изюм не мойте!). Смесь оставьте в теплом месте на 2 суток.

Спустя это время все вместе с изюмом перелейте в бутыль и укупорьте ее резиновой перчаткой, от которой отрежьте 1 пальчик. На его место подсоедините трубку из резины и опустите конец трубки в емкость с водой.

Оставьте все минимум на 1 месяц для брожения. Когда вино готово (цвет вина становится янтарным), аккуратно слейте его при помощи трубки так, чтобы не поднялся осадок.

Вино из винограда с закваской «От виноделов средней полосы, выращивающих холодостойкие сорта»

✓ 5 кг винограда
✓ 2 кг сахара
✓ 2 ст. ложки закваски (дрожжей)
✓ 10 л воды

Виноград промойте, отделите ягоды от веточек и разомните их в отдельной посуде до получения пюре. Уложите его в эмалированную или стеклянную посуду и прогрейте на слабом огне около 30 минут до 60 ˚С (обязательно воспользуйтесь термометром). Затем смесь остудите, откиньте на сито и тщательно выжмите сок.

В полученный сок добавьте сахар, воду, все перемешайте и всыпьте закваску. Емкость со смесью поместите на 2 месяца для брожения в темное место при температуре не ниже 20 ˚С . Спустя это вре мя добавьте, если надо, сахара, перемешайте до полного его растворения и перелейте без осадка в бутыли.

Сухое виноградное вино «Волшебная лоза»

✓ 10 кг спелого винограда сорта «шасла» или «мускат»

Отделите ягоды от веточек и переберите, удаляя помятые и гнилые. Затем ягоды разомните над эмалированной посудой через дуршлаг. Жмых и сок соберите в емкость объемом 10 л , накройте марлей и оставьте на 3 дня для брожения при температуре около 28 ˚С .

К концу срока брожения сок опустится на дно, жмых останется сверху. Через 1 неделю смесь процедите через сито и отожмите жмых. Сок слейте в эмалированную посуду и оставьте еще на 12–20 дней для брожения до тех пор, пока он не станет мутным.

Сок перелейте через сифон в чистую тару и храните около 2 месяцев при температуре 10 ˚С . За это время кислотность вина снизится, оно станет прозрачным и светлым. Готовое вино разлейте в бутылки, оставляя пространство между жидкостью и

пробкой, и укупорьте.

Сухим вино станет за счет полного перебраживания сахара в винограде в спирт. Если сахаристость ягод невысокая, добавьте сахар из расчета 50 г на 1 л виноградного сока.

Вино из крыжовника «Струнинское»

✓ 3 кг крыжовника
✓ 2 кг сахара
✓ 3 л воды

Ягоды переберите, пропустите через мясорубку и поместите в большую бутыль. Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сахарный сироп смешайте с ягодами, размешайте все и оставьте смесь на 1 неделю при комнатной температуре. Ежедневно содержимое бутыли перемешивайте, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять доверху, примерно десятая часть должна быть свободна, так как при брожении объем вина увеличивается.

Через 1 неделю слейте сок из бутыли так, чтобы не поднялась ягодной масса. Перелейте его в другую бутыль для дальнейшего брожения тоже в течение 1 недели. Бутыль закройте пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, свободный конец которой опустите в сосуд с водой.

За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет прозрачным. Полученное вино разлейте в бутылки, укупорьте их и выдержите не менее двух месяцев. Спустя это время вино готово.

Вино из малинового сока «Для самых дорогих гостей»

✓ 6 л малинового сока
✓ 2 кг 400 г сахара
✓ 2 л 600 мл воды

Малину переберите, но не мойте, так как смоются дрожжи на поверхности ягод. Малину разомните, отдавите через материю сок, влейте е го в воду и всыпьте половину нормы сахара. Полученное сусло перелейте в емкость с узким горлышком, оставив место, и поставьте под водяной затвор.

Спустя 6–7 дней добавьте оставшийся сахар. Брожение будет длиться 1 месяц или немного больше при комнатной температуре.

После окончания брожения вино снимите с осадка и храните еще 20 дней при комнатной температуре в дополна

налитой посуде (этот процесс называется тихим брожением). Затем снимите с осадка еще раз и разлейте по бутылкам.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сур гучом.

Яблочное вино из сока «Заманихинское»

✓ 8 л яблочного сока из кислых плодов
✓ 2 кг сахара
✓ 800 мл воды

Из яблок кислых сортов выжмите сок, добавьте в него воду и половину нормы сахара. Полученную смесь поместите для брожения в емкость, заполнив ее три четверти, так как при бурном брожении будет происходить интенсивное пенообразование.

Через 7 дней добавьте оставшийся сахар. Брожение должно происходить при комнатной температуре примерно 1 месяц. Окончание процесса определяется осветлением вина и густым осадком на дне. Осадок снимите через сифон, вино перелейте в емкость до краев и еще 1 месяц выдержите при комнатной температуре.

Готовое вино разлейте по бутылкам и укупорьте их. Яблочное вино должно получиться золотистого цвета, с освежающим кисловатым вкусом с яблочным ароматом.

Виноградное вино «Почти грузинское»

✓ 5 кг винограда
✓ 3 кг сахара
✓ 12 л кипяченой воды

Виноград тщательно промойте под проточной водой и дайте воде стечь. Отделите ягоды от веточек и уложите в глубокую посуду. Ягоды тщательно разомните деревянным пестиком до получения пюре. Пересыпьте его сахаром и оставьте на 1 неделю в темном прохладном месте.

Спустя это время полученное вино процедите через ситечко или несколько слоев мокрой марли и разлейте по бутылкам. Храните в прохладном месте. Если вы используете очень сладкий виноград, сахара не требуется.

Вино из красного сладкого винограда с корицей, гвоздикой, мускатом, корнем полыни, имбирем и перцем «По старинному рецепту времен царской России. В бочонке»

- ✓ 5 кг красного сладкого винограда
- ✓ 75 г гвоздики
- ✓ 100 г корицы
- ✓ 10 г мускатного ореха
- ✓ 15 г корня полыни
- ✓ 10 г имбиря
- ✓ 8 г острого стручкового перца
- ✓ 8 г перца кубеба

Все специи, предварительно истолченные в порошок, уложите в холщовый или полотняный мешочек и завяжите его. Виноград промойте, отделите от веточек и выжмите из него сок.

Полученный сок вместе со жмыхом слейте в деревянный бочонок, на дно которого опустите с грузиком мешочек со специями. Бочонок поместите минимум на 1 месяц в прохладное темное место для брожения. Как только жмых осядет, вино можно сливать. Обязательно процедите его и разлейте по бутылкам.

Вино из сока черноплодной рябины «Живительное»

На 1 л сока из черноплодной рябины:

300 г сахара

Плоды рябины промойте, раздробите, добавьте 1 стакан сахара и оставьте при температуре 20 °С для подбраживания (так лучше отделяется сок). После того как мезга забродит, сок отожмите через холст, слейте в отдельную емкость и измерьте его объем.

Остатки мезги залейте водой из расчета 50 % воды от объема выдавленного сока. Нагрейте смесь, помешивая, до 60 °С и снова отожмите через холст. Смешайте с соком, полученным в первый раз и всыпьте половину нормы сахара. Разлейте все по банкам, заполняя их на три четверти, поставьте водяной затвор или наденьте медицинскую перчатку.

Через 5–7 дней добавьте оставшийся сахар. Через 20–30 дней брожение прекратится, вино посветлеет, осадок выпадет на дно. Снимите вино с осадка, залейте в банки, накройте их капроновыми крышками и выдержите 1 месяц при комнатной температуре. Затем снова снимите с осадка, разлейте в бутылки и закройте их пробками.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров

небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Вино из голубики с медом «Царственное»

✓ 4 кг спелой голубики
✓ 1 кг 500 г сахара
✓ 300 г меда, растворенного в 1 л 500 мл воды
✓ 2 л воды

Спелую голубику слегка разомните. Полученную мезгу и сок уложите в 10-литровый баллон, влейте воду, накройте марлей и обвяжите. Баллон поместите в темное помещение с температурой 20–25 °С и выдержите в течение 4–5 дней.

Спустя это время настой профильтруйте. Полученную в фильтре мезгу отожмите и выбросьте. Профильтрованную и отжатую жидкость слейте в чистый баллон и добавьте сахар и мед, растворенные в теплой воде.

Затем установите водяной затвор, поместите в темное помещение для брожения и выдержите под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится. Для осветления полученного вина слейте его с осадка в чистый баллон при помощи сифона.

Снова установите водяной затвор, поместите в холодное помещение и выдержите в течение 2 месяцев. Спустя это время, когда вино полностью станет прозрачным, разлейте его в бутылки, укупорьте их и засмолите. Храните в сухом прохладном темном помещении в горизонтальном положении.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Вино из изюма «Великолепное»

✓ 1 кг 200 г изюма
✓ 300 г сахара
✓ 2 л 500 мл воды

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Изюм залейте сахарным сиропом и оставьте, ежедневно перемешивая, на 10–15 дней для набухания. Затем жидкость перелейте в другую посуду, массу разомните и отцедите в бочку. Бочку нужно наполнить до краев. Когда количество жидкости в бочке уменьшится из-за испарения, долейте в нее жидкость такого же состава и оставьте до полного окончания брожения.

Вино из изюма и пива «Студенческое»

✓ 2 кг 500 г изюма
✓ 200 мл пива
✓ 250 г сахара
✓ 5 л воды

Тщательно размешайте воду с немытым изюмом, горлышко посуды закройте полотном и оставьте все на 10–15 дней при комнатной температуре. Когда смесь начнет бродить, 2 раза в день размешивайте ее палочкой.

Когда масса перестанет бродить, жидкость перелейте в другую посуду, массу разомните, выжмите, добавьте отжатую из изюма жидкость, сахар и пиво и оставьте для повторного брожения. Готовое вино профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Ежевичное вино с липовым медом «В деревянной кадке»

✓ 2 кг 500 г ежевики
✓ 1 кг 500 г сахара
✓ 250 г липового меда
✓ 5 л воды

В деревянной кадке разомните ежевику, залейте ее 6 л воды и поместите на 4 дня в прохладное место. На 5-й день массу процедите через мелкое волосяное сито. Жидкость отставьте, ежевику разомните руками, залейте 4 л воды и дайте ей постоять 6 часов.

Затем массу снова процедите через сито, тщательно выжмите ягоды и выбросьте их. Смешайте обе жидкости, добавьте сахар, липовый мед, влейте в маленький бочонок, закройте его и поместите в прохладное место. Через 6 месяцев у вас получится чудесное ароматное ежевичное вино.

Вино из чернослива быстрого приготовления «Торопимся жить!»

✓ 8 кг чернослива
✓ 1 кг сахара

✓ 1 л воды

Спелый чернослив очистите от косточек, положите в 10-литровую стеклянную посуду, влейте кипяченую теплую воду, перемешайте и оставьте для брожения. Через 5 дней выжмите мезгу, в жидкость добавьте сахар и 2–3 раза в день перемешивайте все деревянной палочкой.

Когда окончательно закончится брожение, смесь процедите. Через 2–3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

Вино из хурмы с винной копотью, лимонной кислотой, жженым сахаром и мускатным орехом «Вельможа»

✓ 2 кг хурмы (фиников)
✓ 50 г лимонной кислоты
✓ 2 мускатных ореха
✓ 500 г винной копоти
✓ 2 кг 500 г сахара
✓ жженый сахар – по вкусу
✓ 9 л воды

Очищенные от косточек хурму или финики замочите в кипяченой теплой воде. На 5-й день мезгу выжмите, в жидкость добавьте сахар лимонную кислоту, мускатные орехи, винную копоть и оставьте для брожения.

Когда брожение закончится, процедите 2–3 раза и придайте жженым сахаром желаемый цвет. Получится очень вкусное, крепкое и аппетитное вино. Чем дольше выдержать вино, тем лучше оно станет по вкусу и запаху.

Вино из шиповника «Барышниковское»

✓ 1 кг плодов шиповника
✓ 1 кг сахара
✓ 3 л воды

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Спелые не подмороженные плоды шиповника тщательно очистите и промойте. Удалите косточки и засыпьте подготовленные плоды в банку емкостью 5 л . Залейте их охлажденным сахарным сиропом. Банку накройте неплотной тканью и поместите на 3 месяца в теплое место.

Время от времени банку встряхивайте. По истечении трех месяцев сок процедите, разлейте в бутылки, плотно укупорьте их и поместите в подвал или в ящик с песком. Чем дольше вино выстоится, тем оно будет вкуснее и крепче.

Абрикосное или персиковое вино с мускатным орехом «Выборное»

На 5 кг абрикосов (персиков) без косточек:

✓ 1 л белого вина (столового яблочного или виноградного)
✓ 3 кг сахара
✓ 20–30 г мускатного ореха
✓ 5 л воды
✓ дрожжевая закваска – по вкусу

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Спелые неповрежденные абрикосы (персики) освободите от косточек и нарежьте кусочками. Залейте их горячей водой, для аромата добавьте мускатный орех и белое вино. Затем добавьте сахарный сироп, дрожжевую закваску и оставьте для брожения.

Для осветления полученного вина снимите его с осадка в чистый баллон при помощи сифона, поместите в прохладное место и выдержите в течение 2 месяцев. Спустя это время, когда вино станет полностью прозрачным, разлейте его в бутылки, укупорьте их полиэтиленовыми или корковыми пробками и осмолите. Храните в сухом прохладном темном помещении в горизонтальном положении.

Вино из тутовой ягоды с корицей и крепким белым вином «Шелковица»

На 1 л разбавленного сока:

✓ 5 г корицы
✓ 150 г сахара

На каждые 10 л полученного вина:

✓ 1 л белого крепкого вина

Ягоды соберите в сухую погоду, когда их цвет приобретает черный оттенок. Собранные ягоды оставьте на 24 часа и отожмите сок. К отжатому соку добавьте равное количество воды и по 5 г корицы и 150 г сахара на каждый 1 л разбавленного со ка.

Смесь оставьте на 5–6 дней для брожения и профильтруйте. Добавьте на каждые 10 л полученного вина 1 л белого крепкого вина и отстаивайте 2 недели. Затем снимите с осадка и добавьте по вкусу сахар. Готовое вино разлейте в бутылки и укупорьте их.

Сливовое вино на водке или спирте «По старому голландскому рецепту»

✓ 2 кг слив
✓ 500 мл водки или спирта
✓ 800 г сахара

✓ 4 л воды

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Сливы переберите, удалите неспелые и поврежденные, вымойте и уложите в стеклянную бутыль. Затем залейте кипящим сахарным сиропом и оставьте на 8 часов. Спустя это время сироп слейте, доведите до кипения и снова залейте им сливы.

Доб вьте в бутыль водку, наденьте на нее тонкую резиновую перчатку и тщательно ее укрепите. Бутыль поместите на 2 недели в темное место. Готовое вино процедите через марлю и разлейте по бутылкам.

Вино из малины «Переделкинское»

✓ 3 кг малины
✓ 2 кг сахара
✓ 3 л воды

Ягоды переберите, пропустите через мясорубку и поместите в большую бутыль. Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сахарный сироп смешайте с ягодами, размешайте все и оставьте смесь на 1 неделю при комнатной температуре. Ежедневно содержимое бутыли перемешивайте, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять доверху, примерно десятая часть должна быть свободна, так как при брожении объем вина увеличивается.

Через 1 неделю слейте сок из бутыли так, чтобы не поднялась ягодной масса. Перелейте его в другую бутыль для дальнейшего брожения тоже в течение 1 недели. Бутыль закройте пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, свободный конец которой опустите в сосуд с водой.

За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет прозрачным. Полученное вино разлейте в бутылки, укупорьте их и выдержите не менее двух месяцев. Спустя это время вино готово.

Шипучие вина

Шампанское из яблок «Подольск – Париж»

На 3 л яблочного сока:

✓ 750 мл водки
✓ 2 кг сахара
✓ 6–7 л воды

Взятые в равных частях кислые и сладкие яблоки измельчите, отожмите сок и влейте его в бутыль. В отдельной посуде залейте сахар водой, вскипятите и п оварите ровно 1 час на слабом огне. Полученный сироп остудите до температуры парного молока и смешайте с яблочным соком.

Неплотно закройте бутыль бумажной пробкой и поместите на 8 суток в холодное место. Затем влейте в бутыль водку, плотно укупорьте горлышко и поместите на 3 месяца в холодное место.

Ягодное шампанское из малины на водке «Радовицкое»

На 8 л воды:

✓ 2 кг 500 г малины
✓ 1 л водки
✓ 2 кг 500 г сахара

Налейте в бутыль 8 л воды, растворите в ней 2 кг 500 г сахара, затем всыпьте 2 кг 500 г малины. Добавьте 1 л водки и перемешайте смесь. Горлышко бутыли накройте холстом и поместите бутыль на 2 недели в теплое место. Ежедневно утром перемешивайте содержимое чистой деревянной ложкой.

Первый этап приготовления будет закончен, когда ягоды начнут перемещаться в бутыли снизу вверх и обратно. После этого профильтруйте все через холст, перелейте в другую бутыль и вынесите на холод на 3 суток.

Затем еще раз процедите и разлейте в бутылки из-под шампанского, не доливая на 2 пальца до начала горлышка. Бутылки укупорьте так, как укупоривают шампанское, и выдержите 45 дней в темном прохладном помещении.

Шипучее вино на водке из ягод или фруктов «Мятлевское»

✓ 7 кг ягод или фруктов
✓ 1 л водки
✓ 7 кг сахара
✓ 7 л воды

В стеклянную бутыль влейте сырую чистую воду, всыпьте сахар и растворите его. Затем положите свежие и зрелые ягоды

или фрукты, влейте водку и все взболтайте.

Горлышко бутыли завяжите тонким холстом и поместите бутыль на 2 недели на солнце. Ежедневно несколько раз взбалтывайте содержимое бутыли.

К концу срока приготовления ягоды должны всплыть вверх, затем опуститься вниз и наоборот. После этого вино процедите в другую бутыль через вчетверо сложенный холст (не выжимая сока из ягод) и поставьте на 3 дня на лед.

Затем вино снова процедите через холст и разлейте в бутылки из-под шампанского. Бутылки тщательно укупорьте (можно пробками и проволочными креплениями от использованного шампанского) и засмолите. Храните в холодном месте 45–60 дней.

Вино на водке из березового сока с дрожжами и лимоном «Шампанское „Березка“»

✓ 10 л свежего березового сока
✓ 4 лимона
✓ 1 л водки
✓ 3 кг сахара
✓ 2–3 ст. ложки дрожжей

В свежий березовый сок положите сахар, размешайте и поварите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока половина содержимого не испарится. Во время кипения о бязательно снимайте пену.

Затем снимите с огня, процедите в бочонок и, как только содержимое остынет до 30–35 ˚С, добавьте предварительно разведенные в воде дрожжи, нарезанные кусочками лимоны (без семян) и водку. Бочонок должен быть полным.

Поместите его в теплое место на 10–12 часов для брожения, затем вынесите на лед и оставьте на 7 недель. Спустя это время вино процедите, разлейте в бутылки из-под шампанского, наливая их по плечики.

Бутылки укупорьте, обвяжите проволокой и засмолите. Храните в холодном месте, лучше в леднике (лед следует приготовить с ранней весны, положить в погреб и засыпать опилками).

Напиток на крепленом вине из березового сока с лимоном «Шампанское „Росинка“»

✓ 5 л березового сока
✓ 1 бутылка качественного крепленого вина
✓ 1 лимон
✓ 3 кг сахара

К березовому соку добавьте качественное крепленое вино (можно и сухое), сахар, измельченный лимон с кожурой, но без семян. Полученную смесь поместите в бочонок и поставьте его на лед на 2 месяца.

Спустя это время разлейте в бутылки из-под шампанского, укупорьте их и засмолите. Подготовленные бутылки положите в погреб на 3 недели боком в песок.

Безалкогольное шампанское из березового сока с лимонной цедрой, изюмом и сахарной пудрой «Детское новогоднее»

✓ свежий профильтрованный березовый сок – по вкусу

На каждую бутылку:

✓ 2 ч. ложки сахарной пудры

✓ 4 ягоды изюма

✓ цедра 1/2 лимона

Свежий профильтрованный березовый сок разлейте в бутылки из-под шампанского. В каждую из них добавьте по 2 ч. ложки сахарной пудры, 4 ягоды изюма и цедру четверти лимона.

Готовые бутылки укупорьте, засмолите и положите боком в песок в погреб. Перед употреблением в каждый бокал всыпьте по 1 ч. ложке сахара.

Шампанское из красной смородины с изюмом и водкой «Луховицкое»

✓ ягоды красной смородины – по вкусу

На каждую бутылку:

✓ 50 мл водки

✓ 3 ягоды изюма

✓ 200 г сахара

Заполните бутыль до половины красной смородиной. Влейте до горлышка кипяченую воду и поместите бутыль в холодное место, каждый день взбалтывая содержимое.

Через 1 неделю жидкость профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанског о. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 3 ягоды изюма и влейте 50 мл водки.

Бутылки крепко укупорьте и поместите в прохладное место. Через 1 месяц попробуйте домашнее шампанское: если оно не заиграет, выдержите еще 1 неделю.

Яблочное шампанское «Бочковое»

✓ 3 л яблочного сока, приготовленного из 1 части кислых яблок и 1 части сладких яблок

На 6–7 л воды:

✓ 2 кг сахара

Возьмите в равных долях кислые и сладкие яблоки, нарежьте их и пропустите через соковыжималку. Три литра полученного сока влейте в бочонок.

В отдельной посуде разведите 2 кг сахара в 6–7 л воды и поварите смесь на слабом огне в течение 1 часа. Полученный сироп влейте в деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком.

Бочонок укупорьте и поместите на 3 месяца в погреб. Спустя это время влейте в бочонок 1 л воды, укупорьте и поместите готовое домашнее шампанское на 3 месяца в погреб.

Ягодное шампанское из смородины на водке «Старицкое»

На 8 л воды:

✓ 2 кг 500 г смородины

✓ 1 л водки

✓ 2 кг 500 г сахара

Налейте в бутыль 8 л воды, растворите в ней 2 кг 500 г сахара, затем всыпьте 2 кг 500 г смородины. Добавьте 1 л водки и перемешайте смесь. Горлышко бутыли накройте холстом и поместите бутыль на 2 недели в теплое место. Ежедневно утром перемешивайте содержимое чистой деревянной ложкой.

Первый этап приготовления будет закончен, когда ягоды начнут перемещаться в бутыли снизу вверх и обратно.

После этого профильтруйте все через холст, перелейте в другую бутыль и вынесите на холод на 3 суток.

Затем еще раз процедите и разлейте в бутылки из-под шампанского, не доливая на 2 пальца до начала горлышка. Бутылки укупорьте так, как укупоривают шампанское, и выдержите 45 дней в темном прохладном помещении.

Апельсинное шампанское на сухом вине «Кипрское»

На 500 мл любого сухого вина:

✓ 2 апельсина

✓ 3 ст. ложки сахара

Налейте в бутыль любое сухое вино и на каждые его 500 мл добавьте мелко нарезанные 2 апельсина и 3 ст. ложки сахара. Полученную смесь тщательно перемешайте, бутыль укупорьте и поместите на 12 суток в темное место. Спустя это время полученное домашнее шампанское профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Шампанское из березового сока на водке с дрожжами и

лимоном «Березовик»

На 12 л березового сока:

✓ 1 л водки
✓ 4 лимона
✓ 4 ст. ложки густых дрожжей
✓ 3 кг сахара

На 12 л березового сока положите 3 кг сахара и поварите смесь в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть объема. Затем профильтруйте и остудите до температуры парного молока.

В остывшую смесь добавьте 4 ст. ложки густых дрожжей и 1 водки и поместите все в бочонок. Нарежьте кружками 4 лимона, положите в бочонок и оставьте его в теплом месте, чтобы жидкость бродила 10–12 часов.

Затем перенесите бочонок на 7 недель в холодное место. Спустя это время содержимое профильтруйте, разлейте по бутылкам из-под шампанского и укупорьте их.

Медовое безалкогольное шампанское с лавровым листом, корицей, гвоздикой, имбирем, кардамоном или мускатным орехом «Головокружительное пряное»

На 1 л воды:

✓ 150 г сахара
✓ 150 г меда
✓ 2 лавровых листа
✓ 5 г гвоздики
✓ 5 г корицы
✓ 5 г имбиря
✓ 5 г кардамона или мускатного ореха

В кипящей воде растворите мед, добавьте пряности и прокипятите смесь в течение 10–15 минут. Дайте настояться и процедите.

Домашнее шампанское «Из ничего»

На 7 частей водки:

✓ 1 часть сахара
✓ 1/2 часть разведенных дрожжей

Смешайте водку и сахар в соотношении 7:1 и подогрейте смесь, не доводя до кипения. Затем перелейте в бутыль и остудите до комнатной температур ы. Добавьте одну восьмидесятую часть разведенных дрожжей, разлейте напиток по бутылкам и укупорьте их.

Шампанское из марочного вина с лимонной кислотой

«Мгновение ока»

✓ 750 мл марочного вина высокого качества
✓ 1 1/2 г лимонной кислоты
✓ 25 г сахара
✓ 2 г соды

Тщательно смешайте соду, лимонную кислоту и сахар. Для приготовления шампанского полученный порошок всыпьте в бутылку с марочным вином высокого качества.

Бутылку укупорьте и тщательно взболтайте. Через 10 минут это вино можно употреблять как шампанское.

Шампанское из бузины с лимоном и уксусом «В глиняном горшке»

✓ 3 ветки бузины
✓ 1 лимон
✓ 125 мл уксуса
✓ 500 г сахара
✓ 5 л воды

Три ветки бузины положите в большой глиняный горшок, добавьте нарезанный кружочками лимон, уксус, засыпьте 500 г сахара и накройте горшок крышкой. Когда сахар растает, влейте 5 л кипяченой воды и размешайте полученную смесь.

Через 3 дня жидкость разлейте в бутылки, укупорьте их пробками и охладите. Употреблять шампанское можно через 2 недели.

Шампанское на перегородках от грецких орехов с дрожжами «Градус чувств»

✓ 200 г перегородок от грецких орехов
✓ 2 кг сахара
✓ 100 г дрожжей

На каждую бутылку:

✓ 15 г сахара

Перегородки от грецких орехов поварите в 20 л воды и остудите. Всыпьте 2 кг сахара, доведите до кипения и остудите до 30 ˚С . Добавьте 100 г дрожжей и оставьте на 1 час полученную смесь.

В подготовленные бутылки положите по 15 г сахара, затем разлейте смесь с дрожжами. Бутылки укупорьте, пробку покройте смолой и поместите бутылки в прохладное место. Через 3–4 недели вино пенится и готово к употреблению.

Можжевеловое шампанское с мякишем свежего ржаного хлеба «Рекомендовано знатоками»

✓ можжевеловые ягоды и мякиш свежего ржаного хлеба – по вкусу

Можжевеловые ягоды и мякиш свежего ржаного хлеба уложите в плотно закупоривающуюся емкость и залейте кипятком. Емкость укупорьте и дождитесь конца бурного брожения.

Затем содержимое разлейте по бутылкам, укупорьте их и покройте пробки смолкой или воском. Храните в темном месте в ящике с песком в горизонтальном положении.

Крыжовенное шампанское «Кокетливое»

✓ 10 л сока крыжовника
✓ 5 кг сахара
✓ 10 л очищенной воды

Приготовьте сусло из 10 л сока крыжовника, 10 л очищенной воды и 5 кг сахара. Полученное сусло поставьте на брожение.

Когда закончится бурное брожение и напиток начнет осветляться, разлейте его по бутылкам и герметично укупорьте. Бутылки храните в прохладном месте в горизонтальном положении.

Шампанское из листьев черной смородины с лимоном «Первый вариант. В бутыли»

✓ 50 г (100 штук) молодых листьев черной смородины (или 30 г сухих)
✓ цедра и мякоть 3 лимонов
✓ 1 кг сахара
✓ 50 г дрожжей
✓ 15 л кипяченой воды

В бутыль залейте 15 л кипяченой (не горячей) воды и положите 50 г (100 штук) молодых листьев черной смородины (или 30 г сухих). Добавьте цедру и мякоть трех лимонов (без белой кожицы под кожурой и без семян) и 1 кг сахара.

Бутыль с полученной смесью поместите в теплое место или на солнце, ежедневно встряхивая содержимое. Через 3–4 дня после начала брожения добавьте 50 г дрожжей.

После начала активного брожения бутыль поместите в холодное место и выдержите 1 неделю. Затем аккуратно слейте, профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в горизонтальном положении, отделив бутылки одну от другой фанерной дощечкой или толстым картоном.

Шампанское из листьев черной смородины с лимоном

«Второй вариант. В бочонке»

✓ листья черной смородины – до верха бочонка
✓ 10 лимонов
✓ 100 г дрожжей

На 10 л емкости бочонка:

✓ 1 кг сахара

Бочонок наполните листьями черной смородины доверху, но не уминая их. Очистите 10 лимонов от цедры и белой кожицы, семян и положите в бочонок. Засыпьте сахар из расчета 1 кг на 10 л емкости бочонка.

Бочонок залейте холодной кипяченой водой и все тщательно перемешивайте в течение суток. Затем добавьте 100 г дрожжей и через несколько часов после начала брожения поместите бочонок в холодное место (не допуская замерзания!).

Настаивайте примерно 12–14 суток. Полученное шампанское разлейте по бутылкам и крепко их укупорьте. Храните в холодном месте в горизонтальном положении.

Крыжовенное шампанское на водке «Изумрудное»

На 8 л воды:

✓ 2 кг 500 г крыжовника
✓ 1 л водки
✓ 2 кг 500 г сахара

Налейте в бутыль 8 л воды, растворите в ней 2 кг 500 г сахара, затем всыпьте 2 кг 500 г крыжовника. Добавьте 1 л водки и перемешайте смесь. Горлышко бутыли накройте холстом и поместите бутыль на 2 недели в теплое место. Ежедневно утром перемешивайте содержимое чистой деревянной ложкой.

Первый этап приготовления будет закончен, когда ягоды начнут перемещаться в бутыли снизу вверх и обратно. После этого профильтруйте все через холст, перелейте в другую бутыль и вынесите на холод на 3 суток.

Затем еще раз процедите и разлейте в бутылки из-под шампанского, не доливая на 2 пальца до начала горлышка. Бутылки укупорьте так, как укупоривают шампанское, и выдержите 45 дней в темном прохладном помещении.

Ликеры

Фруктово-ягодный ликер на спирте «Танцуют все!»

✓ ягоды и фрукты (клубника, малина, слива и т. п.) – по вкусу около 1 л 500 мл спирта

✓ 2 кг 500 г – 3 кг сахара

Трехлитровую банку наполните ягодами и залейте спиртом так, чтобы ягоды были полностью им покрыты. Настаивайте трое суток, затем слейте спирт, залейте ягоды водой и настаивайте в течение суток.

Несколько раз профильтруйте настоявшийся спирт через несколько слоев марли, затем через фланель до полной или почти полной прозрачности. Так же профильтруйте водный настой.

Для сиропа в водный настой добавьте сахар, доведите до кипения и, постоянно помешивая, дождитесь полного растворения.

Доливая воду в сироп, доведите объем сиропа до объема, превышающего объем спирта в полтора – два раза. Этим вы достигните крепости ликера примерно 25–30 ˚С.

В кипящий сироп, помешивая, влейте спиртовой настой. Дайте смеси закипеть, снимите с огня и через 1 минуту еще раз доведите до кипения.

Снимите ликер с огня, дайте ему остыть до 50 ˚С и попробуйте его на крепость и сахар. При необходимости поднимите крепость, добавив водки или спирта, и доведите до кипения. При малом количестве сахара отдельно сварите сироп, влейте в ликер и доведите до кипения.

Ликер профильтруйте до максимальной прозрачности и храните в темноте. Попробовать ликер можно примерно через 5 дней, но окончательная готовность наступает через 5–7 недель.

Ликер из черноплодной рябины с листочками вишни, водкой и лимонной кислотой «Павловский»

✓ 120 ягод черноплодной рябины

✓ 125 листочков вишни

✓ 500 мл водки

✓ 700 г сахара

✓ 1 ст. ложка лимонной кислоты

✓ 1 л воды

Ягоды и листочки вишни залейте водкой, доведите до кипения и поварите 10 минут под крышкой . Затем охладите в течение 40 минут под крышкой и откиньте на дуршлаг.

Для сиропа вскипятите воду, всыпьте сахар, лимонную кислоту и влейте сироп в водочный отвар. Покипятите 10 минут без крышки и дайте остыть до 50 ˚С .

Попробуйте смесь на крепость и сахар. При необходимости поднимите крепость, добавив водки, и доведите до кипения. При малом количестве сахара отдельно сварите сироп, влейте в ликер и доведите до кипения.

Ликер профильтруйте до максимальной прозрачности и храните в темноте. Попробовать ликер можно примерно через 5 дней, но окончательная готовность наступает через 5–7 недель.

Яичный ликер на спирте с молоком «Домашний „Адвокат“»

- ✓ 500 мл спирта
- ✓ 1 л 500 мл молока
- ✓ 750 г сахара
- ✓ 3–4 ч. ложки картофельной муки
- ✓ 10 желтков кру пных яиц
- ✓ ванилин – по вкусу

Весь сахар смешайте с 1 л 300 мл молока и доведите смесь до кипения, помешивая, чтобы не пригорела. Оставшееся молоко (200 мл) смешайте с крахмалом и влейте в закипающее молоко. Полученный молочный кисель охладите. Желтки тщательно взбейте и добавьте в холодный кисель. Затем влейте спирт и все смешайте миксером, всыпав ванилин.

Перелейте все в 3-литровую банку, плотно накройте крышкой и поместите в темное место, ежедневно энергично взбалтывая содержимое много раз, особенно в первые дни. Спустя 10 дней разлейте ликер по бутылкам с плотными пробками.

Ликер из калины «Камышинский»

- ✓ 1 л сока из калины
- ✓ 150 мл воды
- ✓ 400 г сахара

Ягоды калины отделите от плодоножек, измельчите, добавьте воду (примерно 200 мл – на 1 кг мезги) и сахар (около 100 г – на 1 кг мезги) и поставьте бродить на 3–4 дня. Зат ем процедите сок и добавьте оставшуюся воду и часть сахара. Сахар добавляйте порционно: на 4, 7 и 10-й день брожения.

Вишневый ликер с ванилью, мускатным орехом и гвоздикой «Азартный»

- ✓ 2 кг вишни (можно мороженной)
- ✓ 1 кг сахара

✓ 600 мл водки
✓ 6 вишневых листочков
✓ гвоздика, ванилин и мускатный орех – по вкусу

Вишню освободите от косточек и уложите в 3-литровую банку. Всыпьте сахар, добавьте гвоздику, ванилин, корицу, вишневые листочки и тертый мускатный орех.

Полученную смесь поместите на 2 недели в теплое место. Спустя это время влейте водку и оставьте еще на 1 месяц. Готовый ликер процедите, жмых отожмите.

Ликер с натуральным кофе, гвоздикой, корицей и ванилью «Кофейный спотыкач»

✓ 2 ст акана спирта
✓ 100 г натурального кофе
✓ 2 стакана сахара
✓ 2 стакана воды
✓ 2 бутона гвоздики
✓ корица и ванилин – по вкусу

Поварите кофе в закрытой посуде на водяной бане (70 ˚С) в течение 1 часа. Затем добавьте 200 мл спирта. Оставшийся спирт смешайте с сахаром и оставьте на 1 час для настаивания.

Спустя это время сироп медленно влейте в кофе. Добавьте гвоздику, чуть-чуть корицы и ванилина. Емкость укупорьте и выдержите в течение 1 месяца. Готовый ликер отфильтруйте.

Клубничный ликер на водке «Нестеровский»

✓ 2 кг клубники
✓ 1 л водки
✓ 1 кг сахара
✓ 1 л воды

Промытые и просушенные ягоды клубники уложите в 3-литровую банку, залейте водкой и оставьте на 3–4 дня. Затем ягоды откиньте на сито, сохранив водочный настой.

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

В полученный сироп добавьте ягоды клубники и поварите 10 минут. Сироп с клубникой остудите, толкушкой разомните клубнику до получения пюре.

Процедите сироп, ягоды выбросьте. Сироп смешайте с водкой, влейте в 3-литровую банку и оставьте настаиваться на 1 неделю. Готовый клубничный ликер процедите и разлейте по бутылкам.

Ликер из клубники на коньяке, спирте или роме «Гаванский»

✓ клубника, коньяк, спирт или ром – по вкусу

Для сиропа:

✓ 1 кг сахара

✓ 2 стакана воды

Неповрежденные спелые ягоды клубники вымойте и з алейте коньяком, спиртом или ромом. Смесь поместите на 8–10 дней в прохладное темное место.

Затем процедите и смешайте сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 2 стаканов воды. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Ликер из черноплодной рябины с вишневыми листочками «Ольгинский»

✓ 100 ягод черноплодной рябины

✓ 100 шт. вишневых листочков

✓ 2 стакана водки

✓ 800 г сахара

✓ 2 ч. ложки лимонной кислоты

Ягоды и вишневые листочки потолките, залейте 800 мл – 1 л воды и прокипятите в течение 10 минут. Добавьте сахар, лимонную кислоту и прокипятите все еще в течение 20 минут на слабом огне. Затем остудите, процедите, влейте водку и все тщательно перемешайте. У вас должно получиться 1 л 500 мл ликера.

Грушевый ликер на водке или спирте «Грушенька»

✓ груши и водка (или спирт 45°) – по вкусу

На 3 стакана сока:

✓ 750 г сахара

Ароматные начинающие спеть груши натрите на крупной терке и уложите в бутыль с широким горлышком, наполняя бутыль на три четверти объема. Влейте в бутыль водку или разведенный до нужной концентрации спирт и выдержите на солнце 4–5 недель.

Спустя это время водку (спирт) из бутыли слейте, грушевую массу отожмите. На полученном соке сварите сироп из расчета 750 г сахара – на 3 стакана сока. Сироп и водку (спирт) смешайте, профильтруйте и разлейте по бутылкам. Через 2–3 месяца ликер готов к употреблению.

Ликер на спирте из груш с мускатным орехом «Южинский»

✓ 1 кг груш
✓ 1 л спирта, разбавленного до 45°
✓ 1 кг сахара
✓ 500 мл воды
✓ измельченный мускатный орех – по вкусу

Груши тщательно вымойте, удалите плодоножки и натрите на мелкой терке. Полученную массу залейте 2 стаканами спирта и 1 стаканом воды и выдержите в течение 7–8 дней. Затем протрите через сито.

Полученную жидкость смешайте с сиропом, сваренным из оставшейся воды и сахара. Добавьте остаток спирта, мускатный орех, профильтруйте и разлейте в бутылки. Храните в сухом месте.

Рябиновый ликер с ванилью и миндальными орехами «Егорьевский»

✓ 2 кг рябины
✓ 10 миндальных орехов
✓ 1 л спирта
✓ 1 кг сахара
✓ ваниль – по вкусу
✓ 1 л воды

Рябину, ваниль и толченые орехи залейте спиртом и поставьте настаиваться. Через 1 месяц полученную жидкость сцедите. Выдавите сок из ягод и смешайте его со сцеженной жидкостью.

Влейте охлажденную кипяченую воду с сахаром. Вновь смешайте и разлейте в бутылки. Через 2 месяца ликер будет готов, но лучше выдерживать его в течение более длительного срока.

Рябиновый ликер на водке «Лесная ягода»

✓ 2 кг лесной рябины
✓ 1 кг 500 г сахара
✓ водка – по вкусу

Ягоды лесной рябины слегка разомните, уложите в бутыль и всыпьте сахар. Бутыль ежедневно встряхивайте и выдержите в теплом месте до тех пор, пока ягоды не покроет сок и весь сахар не растворится.

Затем содержимое бутыли процедите, и смешайте с водкой в соотношении 1:1. Полученную смесь профильтруйте, разлейте в бутылки и выдержите в течение 2–3 месяцев.

Вишневый ликер с корицей, мускатным орехо м,

вишневыми листочками, гвоздикой и ванилью «Пряные пряности»

- ✓ 2 кг вишни без косточек
- ✓ 3 стакана водки
- ✓ 3–4 бутона гвоздики
- ✓ 5–6 г ванилина
- ✓ корица и мускатный орех – по вкусу
- ✓ 5–6 вишневых листочков
- ✓ 1 кг сахара

В 3-х литровую бутыль насыпьте спелую и освобожденную от косточек вишню. Добавьте гвоздику, ванилин, кусочек корицы, тертый мускатный орех и вишневые листочки. Все засыпьте сахаром и поместите на 2 недели в теплое место.

Затем влейте 3 стакана водки, закройте бутыль пробкой и выдержите в течение 5–6 недель. Спустя это время содержимое бутыли процедите, ягоды отожмите. Полученный сок добавьте в настойку, тщательно профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Вишневый ликер с косточками и апельсинной цедрой «Уваровский»

- ✓ 2 кг вишни
- ✓ 100 г раздробленных вишневых косточек
- ✓ 1 л водки
- ✓ корица или апельсинная цедра – по желанию
- ✓ 1 кг 500 г сахара

Спелую вишню без косточек засыпьте в бутыль. Для миндального аромата добавьте 100 г раздробленных вишневых косточек. По желанию можно также добавить корицу или апельсинную цедру.

Затем в бутыль засыпьте 750 г сахара и все содержимое бутыли залейте 2 стаканами водки. Бутыль закройте и выдержите в течение 45 дней в теплом месте.

Спустя это время содержимое процедите, добавьте еще 750 г сахара и 2 стакана водки. Смесь слегка подогрейте, чтобы быстрее растворился сахар. Полученную вишневку профильтруйте через фланель, разлейте в бутылки и плотно их укупорьте.

Лимонный ликер на водке «Мезиновский»

- ✓ 10 зрелых крупных лимонов
- ✓ 1 л водки
- ✓ 500 г сахара
- ✓ 2 стакана воды

У зрелых лимонов срежьте корки и нарежьте их

квадратиками. Залейте водкой, укупорьте емкость и выдержите в течение 1 суток в темном месте.

Затем процедите и добавьте сироп, сваренный из 500 мл воды и 500 г сахара. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке из лепестков черемухи с медом «Знаменский»

✓ цветки черемухи и водка – по вкусу

На 1 л настоя:

✓ 200 г сахара или 150 г сахара и 50 г меда

Соберите свежие цветки черемухи, рассыпьте их на чистой бумаге и дайте цветкам увянуть в течение 2–3 дней. Затем цветки просушите в духовке и измельчите их.

Подготовл енными цветками наполните бутылки на три четверти и залейте водкой. Бутылки плотно укупорьте пробками и выставите на солнце или выдержите в теплой кухне.

Настаивайте черемуху 30–40 дней, затем слейте настой и тщательно отожмите лепестки. Жидкость процедите и вновь влейте в чистые бутылки, добавив в настой по 200 г сахара на каждый литр ликера (или 150 г сахара и 50 г меда).

Апельсинный ликер на спирте «Рецепт из французского женского монастыря»

✓ 6–8 апельсинов

✓ 750 мл спирта

✓ 1 кг сахара

✓ 1 л воды

С апельсинов снимите кожуру, удалите с нее белый слой, уложите в бутыль и залейте спиртом. Затем истолките 1 кг сахара и добавьте в него 1 л холодной кипяченой воды. Все смешайте, бутыль плотно укупорьте и поместите ее на солнце или в теплое место.

В процессе настаиван ия бутыль взбалтывайте по нескольку раз в день, пока весь сахар не растворится. Обычно для этого требуется около 1 недели.

Затем настойку профильтруйте через фильтровальную бумагу или сложенную в несколько раз марлю и разлейте в бутылки. Спустя несколько недель апельсинный ликер готов к употреблению, но его качество улучшается со временем: чем больше он стоит, тем становится лучше.

Земляничный ликер на спирте «Сладкоспелый»

✓ 1 кг спелой земляники

✓ 1 л спирта, разбавленного до 50°
✓ 750 г сахара
✓ 2 стакана воды

Спелую землянику засыпьте в бутыль и залейте разбавленным до 50° кипяченой водой спиртом. Настаивайте ягоды 3 недели. Спустя это время сварите сироп из сахара и воды, охладите его и смешайте с настойкой земляники.

Смесь процедите через фильтровальную бумагу или толстый слой гигроскопической ваты. Готовую настойку разлейте в бутылки и тщательно их укупорьте. Чем дольше ликер хранится, тем становится более вкусным и ароматным.

Мятный ликер на коньяке «Панинский»

✓ 5–6 веточек мяты
✓ 2 стакана коньяка
✓ 400 г сахара
✓ 1 стакан воды

В литровую бутылку налейте коньяк и положите несколько веточек свежей мяты. Бутылку закройте и настаивайте содержимое в течение 1 недели. Затем коньяк процедите и смешайте его с сиропом, сваренным из 1 стакана воды и 400 г сахара.

Полученную смесь процедите, разлейте в бутылки и выдержите не менее 1 месяца. Спустя это время ликер готов к употреблению.

Малиновый ликер на спирте «Сорочинский»

✓ 3 стакана сока малины
✓ 1 кг 200 г сахара
✓ 1 л спирта, разбавленного до 50°

Свежие ягоды малины разотрите в эмалированном тазу и отожмите сок. На каждый стакан сока возьмите 400 г сахара и сварите сироп, снимая во время варки пенку.

Затем сироп остудите и влейте в него спирт из расчета 1 л спирта – на 1 л сиропа. Полученную смесь процедите и разлейте в бутылки.

Ликер из бутонов роз или шиповника «От графского садовника»

✓ бутоны розы (шиповника) и спирт – по вкусу

На 6 стаканов настойки:

✓ 2 кг сахара

Соберите только что распустившиеся бутоны роз (шиповника) и отделите лепестки. Уложите их в бутыль, слегка

уминая, и залейте спиртом так, чтобы он едва покрывал лепестки. Бутыль выдержите в течение 3–4 дней на солнце или в теплом месте.

Затем слейте спирт с лепестков и сле гка отожмите лепестки. Спирт и выжатый сок залейте в новую порцию лепестков, уложенных в бутыль. Настаивайте 3 дня, вновь слейте спирт, лепестки отожмите и повторите процедуру еще 1 раз. После третьего раза спирт процедите.

Сварите сироп из 6 стаканов розовой воды и 2 кг сахара. Сироп и спирт тщательно смешайте, профильтруйте, разлейте в бутылки и крепко их укупорьте. Храните в сухом прохладном месте.

Ликер на водке или спирте из красной или белой смородины с листочками «Ярмарочный»

✓ красная или белая смородина – по вкусу
✓ 8–10 смородинных листочков
✓ водка или спирт – по вкусу
✓ 800 г сахара
✓ 2 стакана воды

Ягоды красной или белой смородины засыпьте на три четверть в бутыль, добавьте несколько листочков свежей смородины и залейте водкой (спиртом) до горлы шка бутыли. Настаивайте содержимое в закрытой бутыли в течение 6–7 недель.

Спустя это время смесь процедите, ягоды помните и отожмите из них сок. Водку (спирт) и сок смешайте и добавьте сироп, сваренный из 2 стаканов воды 800 г сахара. Все тщательно перемешайте, профильтруйте, разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в сухом прохладном месте.

Ликер из малины на водке «Презентабельный»

✓ 1 кг спелой малины
✓ 1 л водки
✓ 1 кг сахара
✓ 2 стакана воды

Сварите сироп из сахара и воды, добавьте спелую малину и тщательно перемешайте смесь. Разлейте ее в бутылки, завяжите их неплотной тканью и выдержите 2 недели, поставив бутылки на солнце.

Спустя это время малиновый сироп процедите и смешайте с водкой. Смесь тщательно профильтруйте через фланель и разлейте в бутылки.

Ликер на водке или спирте из ежевики «Карамельный»

✓ ежевика, водка или спирт – по вкусу
✓ 1 кг сахара
✓ 1 л воды

Спелую ежевику уложите в бутыль почти по самое горлышко и залейте крепкой водкой или спиртом. Бутыль закройте и поместите на 5–6 недель на солнце или в теплое место.

Затем процедите, в оставшуюся ежевику влейте 1 л воды, разотрите и отжатый из нее сок используйте для приготовления сиропа. В сок положите 1 кг сахара и сварите сироп. Затем смешайте его с водкой (спиртом), профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Ликер на спирте или водке из яблок с лимонным соком «Наше и ваше удовольствие»

✓ яблоки, спирт или водка – по вкусу
✓ сок 1 лимона

На 3 стакана сока:

✓ 750 г сахара

Спелые яблоки натрите на крупной терке, добавьте сок из 1 лимона и перемешайте. Полученную массу уложите в бутыль, заполняя ее на три четверти объема. Залейте яблоки спиртом (крепкой водкой) до горлышка бутыли, бутыль закройте и поместите на 5–6 недель в теплое место.

Спустя это время спирт из бутыли слейте, яблоки отожмите и на полученном соке сварите сироп: на 3 стакана сока возьмите 750 г сахара. Сироп смешайте со спиртом, профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в сухом прохладном месте. Через 3–4 месяца ликер готов к употреблению.

Апельсинный ликер на водке или спирте с корицей «Барменталь»

✓ сок 8–10 апельсинов
✓ 1 л 500 мл водки (или разведенного спирта)
✓ 1 кг сахара
✓ 1 щепотка корицы
✓ 1 щепотка апельсинной цедры

Апельсинный сок смешайте с водкой или разведенным водой спиртом, добавьте сахар, все тщательно перемешайте и уложите в бутыль. В полученную смесь положите в марлевом мешочке щепотку корицы и апельсинной цедры.

Бутыль поместите на 45–60 дней в теплое место. Затем марлевый мешочек с содержимым удалите и все профильтруйте.

Полученный ликер разлейте в бутылки и выдержите еще 2–3 месяца.

Ликер из малины и вишни на спирте с померанцевыми цветами «Мараскино. Первый вариант»

✓ 2 л сока малины
✓ 1 л сока вишни
✓ 2 стакана отвара померанцевых цветов
✓ 3 стакана воды
✓ 1 кг сахара
✓ 3 л спирта

В самые качественные ягодные соки – малиновый и вишневый – добавьте отвар померанцевых цветов. Влейте сироп, приготовленный из 3 ст аканов воды и 1 кг сахара, и все смешайте. Затем влейте в бутыль и добавьте 3 л спирта. Бутыль укупорьте и поместите не менее чем на 6 месяцев в прохладное место.

Вишневый ликер с косточками, ванилью и настойкой жасмина «Мараскино. Второй вариант»

✓ 100 г вишневы косточек
✓ 2 л спирта
✓ 2 кг сахара
✓ 50 мл настойки жасмина
✓ 50 мл вишневого спирта
✓ 1 щепотка ванили
✓ 1 л воды

Из воды и сахара приготовьте сироп. Вишневые косточки истолките и добавьте щепотку ванили. Залейте 1 стаканом воды и прокипятите на слабом огне в течение 15 минут. Отвар процедите и смешайте с сиропом.

К полученной смеси добавьте настойку жасмина, вишневый сироп и 2 л спирта. Все тщательно перемешайте и поместите на 1 месяц в теп лое место для настаивания. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер из черной смородины с листочками «Истринский»

✓ черная смородина, водка или спирт – по вкусу
✓ 9–10 листочков черной смородины

Для сиропа:

✓ 750 г сахара
✓ 3–4 стакана воды

Ягоды черной смородины уложите в бутыль на три четверти

ее объема. Добавьте промытые в холодной кипяченой воде листочки и залейте все крепкой водкой или разведенным водой спиртом.

Настаивайте смесь в течение 5–6 недель. Затем смешайте с сиропом, приготовленным из сахара и воды, профильтруйте и разлейте в бутылки. Плотно их укупорьте и выдержите в течение 45–60 дней.

Клюквенный ликер на водке с кардамоном «Купеческий»

- ✓ 3 стакана клюквы
- ✓ 2 стакана водки
- ✓ 350–400 г сахара
- ✓ 1 щепотка кардамона

Клюкву тщательно разомните, положите в эмалированную кастрюлю и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте в течение 4–5 дней при плотно закрытой крышке.

Затем смесь процедите через марлю, сложенную в несколько слоев. Добавьте сахар и разогрейте на слабом огне, не доводя до кипения (чтобы быстрее растворился сахар).

Снимите с огня и для придания ликеру нужного аромата в горячую смесь опустите на 20–30 минут в марлевом мешочке щепотку кардамона. Затем ликер профильтруйте через фланелевую ткань, разлейте в бутылки и плотно их укупорьте.

Полынный ликер на водке с корицей и можжевеловыми ягодами «Парацельсовский»

- ✓ 18 горстей верхушечной части полыни
- ✓ 8–9 л водки
- ✓ 100 г корицы
- ✓ 40 г можжевеловых ягод
- ✓ 1 л сахарного стропа
- ✓ 2 л 500 мл – 3 л воды (для перегонки)

К полынным верхушкам (собранным прежде, чем на траве появятся семена) добавьте корицу и можжевеловые ягоды. Полученную смесь залейте водкой и настаивайте в закрытой бутыли 2 недели.

Затем добавьте 2 л 500 мл – 3 л кипяченой воды, процедите и перелейте в перегонный куб. Перегоните на слабом огне, пока не выйдет 4 л 500 мл спирта. В спирт добавьте густой сахарный сироп. Все размешайте, профильтруйте, разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в сухом прохладном месте.

Ликер на спирте с маслом корицы, гвоздики, мяты,

ангелики, лимонного и мускатного цвета «Шартрез. Производится с начала XVII столетия»

✓ 20 мл масла перечной мяты
✓ 10 мл масла ангелики
✓ 2 мл масла корицы
✓ 2 мл масла лимонного цвета
✓ 2 мл масла мускатного цвета
✓ 2 мл масла гвоздики
✓ 15 л спирта-ректификата

Для сиропа:

✓ 20 кг сахара
✓ 20 мл водки

Масло корицы, лимонного, мускатного цвета, гвоздики, ангелики и перечной мяты смешайте с 15 л спирта. Сварите сироп из сахара и водки, остудите его и смешайте со спиртом. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

(Этот ликер – один из самых крепких (до 45°), и поэтому для его приготовления можно использовать только спирт-ректификат. В ликере большое содержание сахара. Свое название этот ликер получил от монастыря Шартре, Франция. Производится с начала XVII столетия и является одним из старейших ликеров в мире.)

Ликер с коркой апельсина, померанца и шафраном «Бенедиктин»

✓ 150 г апельсинной корки

Для сиропа:

✓ 4 л спирта
✓ 3 кг сахара
✓ 150 г померанцевой корки
✓ 50 г экстракта бенедиктина
✓ 2–3 г экстракта шафрана
✓ 2 л воды

Из воды и сахара приготовьте сироп. Затем в горячий сироп добавьте мелко нарезанную апельсинную корку (без белой кожицы) и мелко нарезанную корку свежих померанцев. Туда же добавьте экстракт бенедиктина, экстракта шафрана, все тщательно размешайте и прокипятите в течение 4–5 минут на слабом огне.

Затем остудите и влейте 4 л спирта. Настаивайте 2 месяца в теплом месте. Затем процедите и разлейте в бутылки. При желании можно приготовить густой ликер «Бенедиктин», то есть крем. Для этого на указанное количество ингредиентов используйте 5–6 кг сахара.

Фиалковый ликер на спирте «Цветочек»

✓ 50 г фиалкового корня
✓ 1 л спирта
✓ 2 кг сахара
✓ 1 л воды

Фиалковый корень залейте спиртом и настаивайте в течение 1 месяца, ежедневно взбалтывая смесь. Затем из сахара и воды приготовьте сироп и смешайте его со спиртом.

Смесь тщательно размешайте и настаивайте еще 2 недели. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из абрикосов «Абрикотин»

✓ 500 г абрикосов
✓ 3 л спирта

Для сиропа:

✓ 3 кг сахара
✓ 2 л воды

Сварите сироп из сахара и воды. Свежие абрикосы разрежьте на части вместе с кожицей. Косточки отдельно тщательно истолките, мякоть разомните. Полученную массу положите в сироп и поварите в течение 10 минут на слабом огне.

Затем остудите, добавьте спирт и настаивайте в течение 1 месяца в теплом месте, ежедневно сильно встряхивая емкость. Через 1 месяц готовый ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из абрикосного пюре с косточками «Безупречный»

✓ 1 кг абрикосного пюре
✓ 1/2 косточек использованных для приготовления пюре абрикосов
✓ 1 л 500 мл спирта

Для сиропа:

✓ 500 г сахара
✓ 2 стакана воды

Свежие спелые абрикосы протрите через сито и 1 кг полученного пюре поместите в бутыль с широким горлышком. Добавьте половину извлеченных из абрикосов кост очек, предварительно тщательно растолченных в ступе.

Полученную массу залейте 1 л 500 мл спирта. Бутыль со спиртом и абрикосами выдержите в течение 2–3 недель на солнце так, чтобы прямые лучи солнца на бутыль не падали.

Спустя это время приготовьте сахарный сироп, охладите его

и влейте в бутыль. Все тщательно размешайте и выдержите еще 1 неделю. Затем тщательно профильтруйте и разлейте в бутылки. Через 1–2 недели ликер готов к употреблению.

Ликер на спирте из персиков «Вацлавский»

✓ 1 кг спелых персиков
✓ 1 л спирта
✓ 1 кг сахарного сиропа

Спелые персики очистите от кожицы и косточек, нарежьте мелкими кусочками и уложите в бутыль. Залейте спиртом и поместите на солнце на 30–45 дней.

Спустя это время содержимое бутыли процедите и смешайте с 1 кг густого сахарного сиропа. По лученную смесь профильтруйте и разлейте в бутылки. Храните в горизонтальном положении.

Ликер из гранатового сока с корицей и сахарной пудрой «Сладкоежкин»

✓ 250 мл свежевыжатого гранатового сока
✓ 500 мл спирта крепостью 90°
✓ 150 г сахарной пудры
✓ 1 щепотка корицы

Очистите гранаты от корки и выжмите сок. Влейте сок в бутыль со спиртом, добавьте сахарную пудру и корицу.

Дайте настояться в течение 1–2 месяцев и затем процедите. Разлейте по бутылкам и тщательно укупорьте их. Храните в сухом прохладном месте.

Калиновый ликер на водке «Смелый»

✓ 1 кг 500 г ягод калины
✓ 1 л водки
✓ 1 кг 200 г сахара
✓ 400 мл воды

Ягоды калины обдайте кипятком и дайте воде стечь. Подготовленные ягоды засыпьте в бутыль и добавьте 2 стакана сахара. Полученную смесь выдержите на солнце 1–2 дня, затем влейте водку и настаивайте 7–10 дней.

Из оставшегося сахара и воды приготовьте сироп, охладите его до 30–40 °С, влейте в бутыль и настаивайте все еще 1 месяц. Затем профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Малиновый ликер на водке «Чувствительный»

✓ 1 кг малины
✓ 500 мл водки

✓ 1 кг сахара
✓ 500 мл воды

Сварите сироп из сахара и воды и добавьте в него ягоды малины. Полученную смесь разлейте в бутылки с широким горлышком и выдержите 12 дней на солнце или в теплом месте.

Полученный малиновый сироп процедите и смешайте с водкой. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Вишневый ликер с листочками, ванилью, мускатным орехом, корицей и гвоздикой «Под заказ»

✓ 2 кг вишни
✓ 700 мл водки
✓ 2 пакетика порошка ванилина
✓ 1 кусочек корицы
✓ 1 мускатный орех
✓ 5 вишневых листочков
✓ 6 бутонов гвоздики
✓ 1 кг сахара

Вишню промойте, удалите плодоножки и косточки, всыпьте в бутыль с широким горлышком или стеклянную банку и засыпьте сахаром. Добавьте пряности, вишневые листочки и выдержите 10 дней на солнце или в теплом месте.

Спустя это время влейте в бутыль водку и оставьте на 4 недели. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Персиковый ликер на водке в глиняной посуде с корицей и анисом «Модный»

✓ 1 кг спелых персиков
✓ 1 л водки
✓ 350 г сахара
✓ корица и анис – по вкусу

Персики промойте, очистите от косточек, мякоть измельчите миксером. Из полученной массы отожмите сок через ткань и влейте его в глиняную посуду.

Добавьте водку, сахар, корицу и анис. Посуду плотно закройте и оставьте на 2 недели. Готовый ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Черешневый ликер на водке с гвоздикой, мускатным орехом, корицей и ванилью «Июньский»

✓ 1 кг черешни
✓ 400 мл водки
✓ 1 ч. ложка ванилина
✓ 1 щепотка корицы

✓ 1 шепотка мускатного ореха
✓ 4 бутона гвоздики
✓ 3 листочка черешневого дерева
✓ 500 г сахара

Черешню промойте, удалите плодоножки и косточки, всыпьте в бутыль с широким горлышком или стеклянную банки и засыпьте сахаром. Добавьте пряности и черешневые листочки и выдержите 10 дней на солнце или в теплом месте.

Спустя это время влейте в бутыль водку и оставьте на 4 недели. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке из черноплодной рябины с вишневыми листочками и лимонной кислотой «Выдержанный»

✓ 50 г ягод черноплодной рябины
✓ 500 мл водки
✓ 50 вишневых листочков
✓ 400 г сахара
✓ 2 ст. ложки лимонной кислоты
✓ 1 л воды

Воду с листочками вишни, ягодами черноплодной рябины и сахаром прокипятите в течение 5 минут. Затем добавьте лимонную кислоту, остудите и процедите. В полученную смесь влейте водку, перемешайте, разлейте в бутылки и выдержите в течение 1 недели.

Ликер на водке из сока черноплодной рябины с ванилью «Бальзаковский возраст»

✓ 500 мл сока черноплодной рябины
✓ 1 кг сахара
✓ 500 мл водки
✓ ванилин – по вкусу

Черноплодную рябину пропустите через мясорубку, отожмите сок и дайте ему отстояться. В осветленный сок всыпьте сахар и нагрейте смесь до полного его растворения, но не кипятите.

В полученный горячий сироп влейте водку с растворенным в ней ванилином и оставьте на несколько дней. Готовый ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из абрикосов «Пражский»

✓ 1 кг спелых абрикосов
✓ 1 л спирта
✓ 1 кг саха рного сиропа

Спелые абрикосы очистите от кожицы и косточек, нарежьте

мелкими кусочками и уложите в бутыль. Залейте спиртом и поместите на солнце на 30–45 дней.

Спустя это время содержимое бутыли процедите и смешайте с 1 кг густого сахарного сиропа. Полученную смесь профильтруйте и разлейте в бутылки. Храните в горизонтальном положении.

Клюквенный ликер на водке с гвоздикой и кардамоном «Конаковский»

✓ 4 стакана клюквы
✓ 500 г сахара
✓ 700 мл водки
✓ гвоздика и кардамон – по вкусу

Клюкву разомните, залейте водкой и настаивайте в течение 5 дней, плотно закрыв посуду. Затем процедите, добавьте сахар и подогрейте, не доводя до кипения, до растворения сахара.

Смесь снимите с огня и опустите в нее на 5 минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон . Через 5 минут пряности извлеките и разлейте полученный ликер в бутылки. Храните в прохладном месте.

Ежевичный ликер на коньяке с корицей, мускатным орехом и гвоздикой «Татьянинский»

✓ 2 кг 500 г ежевики
✓ 500 мл коньяка
✓ 1/2 ч. ложки корицы
✓ 1/2 мускатного ореха
✓ 3 бутона гвоздики
✓ 500 г сахара

Из ежевики отожмите сок, смешайте его с сахаром, корицей, му скатным орехом и гвоздикой. Полученную смесь нагрейте до кипения и процедите. Затем охладите и смешайте с коньяком. Готовый ликер разлейте в бутылки.

Жасминовый ликер на водке «Марусинский»

✓ 1 кг цветков жасмина
✓ 1 л водки
✓ 200 г сахара

Цветки жасмина залейте водкой, добавьте сахар и настаивайте в течение 2 недель. Спустя это время полученный ликер процедите и разлейте в бутылки.

Мандаринный ликер на водке с лимоном, корицей и гвоздикой «Восторг влюбленных»

✓ 15 мандаринов
✓ 2 лимона
✓ 250 мл водки
✓ корица и гвоздика – по вкусу

Для сиропа:

✓ 350 г сахара
✓ 50 мл воды

Мандарины и лимоны очистите от корки. Лимонные корки очистите от белого слоя и вместе с мандаринными корками тонко нарежьте. Уложите нарезанные корки в подготовленные бутылки, добавьте по вкусу корицу и гвоздику и залейте водкой.

Заполненные бутылки плотно укупорьте и настаивайте содержимое в течение 6 недель. Затем настой процедите и смешайте с холодным сахарным сиропом.

Цитрусовый ликер с апельсинами и лимонами на коньяке или роме «Дон Хосе»

✓ 1 апельсин
✓ 1 лимон
✓ 60 мл коньяка или рома

Для сиропа:

✓ 200 г сахара
✓ 250 мл воды

Сварите негустой сахарный сироп и добавьте к нему сок, отжатый из 1 апельсина и 1 лимона. Корки, снятые с цитрусовых, залейте горячей водой и выдержите в течение 30 минут Затем положите в сироп половину корки апел ьсина и всю корку лимона.

Полученную смесь поместите на слабый огонь и прокипятите, постоянно помешивая. Затем снимите с огня, остудите и в чуть теплый сироп влейте коньяк или ром. Все размешайте, перелейте в бутылку и плотно ее укупорьте.

Ликер на водке или коньяке из апельсинной цедры «Цукатный»

✓ 200 г апельсинной цедры
✓ 500 мл водки или коньяка

Для сиропа:

✓ 250 мл сахара
✓ 1 ст. ложка воды

Цедру мелко нарежьте, уложите в бутылку и залейте водкой или коньяком. Дайте настояться в течение 1 недели, затем процедите и смешайте с густым сахарным сиропом, сваренным как для варенья.

Ликер на белом десертном вине с цитрусовой коркой и цукатами «Домашний по-французски»

✓ 500 мл белого десертного вина
✓ 1 корка апельсина или лимона
✓ 50 г цукатов
✓ 100 г сахара

Вино влейте в кастрюлю (можно белый портвейн), добавьте корку апельсина или лимона, всыпьте сахар и уварите на слабом огне под крышкой до половины первоначального объема. Полученный напиток остудите, процедите, перелейте в бутылку и плотно ее укупорьте.

Ликер из виноградного сока на водке с черным перцем, чаем, ванилью и лавровым листом «Для сильных духом»

✓ 1 л виноградного сока
✓ 1 л водки
✓ 1 ст. ложка чая
✓ 5 лавровых листов
✓ 5 горошин черного перца
✓ 1/2 ч. ложки ванилина
✓ 1 кг сахара

В водку добавьте виноградный сок, сахар, чай, лавровый лист, черный перец и ванилин. Полученную смесь настаивайте, регулярно помешивая, в течение 6 дней. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке из красной смородины с листочками «Вы о нем мечтали»

✓ 1 кг ягод красной смородины
✓ 4–5 смородинных листочков
✓ 1 л водки

Для сиропа:

✓ 800 г сахара
✓ 500 мл воды

Ягоды переберите, вымойте и просушите. Листочки смородины промойте горячей водой. Подготовленные ягоды всыпьте в бутыль, добавьте листочки и залейте все водкой.

Бутыль поместите на 6 недель на солнце или в теплое место. Спуст я это время содержимое процедите и смешайте с густым сахарным сиропом. Разлейте в бутылки и укупорьте. Через 5 дней ликер будет готов к употреблению.

Ликер из черноплодной рябины на спирте или водке с

вишневыми листочками и лимонной кислотой «Светелкинский»

- ✓ 300 ягод черноплодной рябины
- ✓ 150 листочков вишни
- ✓ 800 г сахарного песка
- ✓ этиловый спирт или водка – по вкусу
- ✓ 750 мл воды

Ягоды разомните и смешайте с измельченными вишневыми листочками. Полученную смесь смешайте с водой и поварите на слабом огне 10–12 минут. Оставьте на ночь настаиваться, затем процедите и добавьте этиловый спирт или водку с таким расчетом, чтобы крепость ликера не превышала 25°.

Земляничный ликер на водке «Поляновский»

- ✓ 1 кг земляники <
- ✓ 1 л водки
- ✓ 750 г сахара
- ✓ 2 стакана воды

Засыпьте землянику в бутыль и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте в течение 3 недель. Приготовьте сироп из указанного количества воды и сахара.

Остуженный сироп смешайте с настойкой. Смесь процедите через слой ваты, разлейте по бутылкам и укупорьте. Храните в холодильнике.

Ежевичный ликер на спирте или водке с лимонной кислотой «Невельский»

- ✓ 50 ягод ежевики
- ✓ 100 листочков вишни
- ✓ спирт или водка – по вкусу
- ✓ 1 ч. ложка лимонной кислоты
- ✓ 800 г сахара
- ✓ 750 мл воды

Ягоды ежевики прокипятите в течение 15 минут и оставьте в отваре на ночь. Затем процедите, добавьте 800 г сахара и поварите смесь 1–2 минуты. Остудите и добавьте спирт или водку до получения крепости напитка 22°.

Ежевичный ликер на водке с ванилью, корицей и кофе «Секрет его высочества»

- ✓ 1 стакан ягод ежевики
- ✓ 500 мл водки
- ✓ 1 ст. ложка кофе
- ✓ 20 г ванильного сахара

✓ 3–4 г корицы
✓ 750 г сахара
✓ 500 мл воды

Ягоды ежевики всыпьте в кастрюлю, добавьте 500 мл воды, 750 г сахара и поварите 5–7 минут. Затем, не снимая с огня, добавьте 20 г ванильного сахара, 3–4 г корицы и 1 ст. ложку кофе.

Полученную смесь поварите на слабом огне еще 2–3 минуты и снимите с огня. Остывшую смесь процедите, смешайте с 500 мл водки и выдержите не менее 1 месяца.

Клубничный ликер на водке «Покоритель женских сердец»

✓ 1 кг клубники
✓ 500 мл водки
✓ 1 кг сахара
✓ 500 мл воды

Сварите сироп из сахара и воды и добавьте в него ягоды клубники. Полученную смесь разлейте в бутылки с широким горлышком и выдержите 12 дней на солнце или в теплом месте.

Полученный клубничный сироп процедите и смешайте с водкой. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Напитки

Бражка из забродившего варенья с пивом «Студенческая ностальгическая»

✓ 500 г забродившего варенья
✓ 150 мл пива
✓ 100 г сахара

Забродившее варенье положите в 3-литровую банку и залейте охлажденной кипяченой водой. Добавьте сахар и пиво. Закройте горлышко тремя слоями марли и п оместите банку на 2 недели в теплое место. Через 14 дней бражка будет готова.

Яблочный сидр «Молодильное яблочко»

✓ 2 кг яблок (на 3-литровую банку)
✓ 3 кг 500 г яблок (на 5-литровую банку)
✓ 100–150 г сахара на 1 кг яблочной массы и 1 л сока

Яблоки переберите (мыть нежелательно) и удалите все червоточины и повреждения. Затем яблоки нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку.

Полученную мякоть поместите в большую емкость. Добавьте сахар (100–150 г – на 1 кг яблочной массы), влейте воду и поместите в теплое место. Через 4 дня масса должна всплыть на поверхность, сок останется снизу. Осторожно с помощью гибкой трубочки слейте сок в другую посуду, по желанию процедите.

Добавьте еще сахара (100–150 г на 1 л сока), закройте водным затвором и поместите на 2 недели в теплое место для завершения п роцесса брожения. Готовый сидр разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном месте.

Водяной затвор нужен для того, чтобы предотвратить попадание воздуха в емкость. Для этого емкость плотно закройте резиновой пробкой, в которую аккуратно вставьте без зазоров небольшую стеклянную трубку.

На ее внешний конец наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра. Второй конец резиновой трубки опустите в другую емкость с водой. Чтобы наверняка избежать попадания воздуха, залепите затвор пластилином или залейте сургучом.

Лимонный нектар с яблоками сорта «ранет», корицей и сухим вином по старинному рецепту «Мамзель»

✓ 3 лимона
✓ 4 яблока сорта «ранет»
✓ 1 бутылка сухого вина

✓ 400 г сахара
✓ корица – по вкусу

С лимонов снимите цедру, мя коть нарежьте тонкими ломтиками. Положите их в банку, добавьте мелко нарезанные яблоки без кожуры, всыпьте немного корицы, сахар и влейте вино. Банку укупорьте и оставьте на сутки при комнатной температуре. Затем нектар профильтруйте и разлейте в бутылки.

Напиток на водке с листочками малины, смородины и вишни, виноградом или черноплодной рябиной и лимонной кислотой «Праздник с нами»

✓ 100 листочков малины
✓ 100 листочков смородины
✓ 100 листочков вишни
✓ 500 мл водки
✓ 200 г винограда или черноплодной рябины
✓ 800 г сахара
✓ 1 л 300 мл воды
✓ лимонная кислота – по вкусу

Листочки тщательно промойте в теплой воде, измельчите и залейте водой, добавив виноград или черноплодную рябину. Полученную см есь прокипятите в течение 20 минут и дайте настояться 1 сутки.

Затем отожмите, процедите и добавьте сахар, и лимонную кислоту. Прокипятите все 5 минут, остудите и влейте водку.

Черная смородина на водке «Знаменитый спотыкач»

✓ 1 кг черной смородины
✓ 750 мл водки
✓ 1 кг сахара
✓ 750 мл воды

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Переберите черную смородину, отберите только спелые ягоды без порчи. Тщательно промойте ягоды и рассыпьте их на ткани для просушки.

Подготовленные ягоды разомните в эмалированной кастрюле деревянной толкушкой и отцедите сок. Добавьте в сок смородины сироп и доведите смесь до кипения.

Снимите кастрюлю с плиты, влейте водку, перемешайте и немного поварите на слабом огне до тех пор, пока смесь слегка не загустеет. Охладите напиток, разлейте в приготовленную тару и закройте ее крышками. Храните в темном месте.

Напиток на водке из красной смородины с лепестками роз «Вино бургундское домашнее»

✓ 4 кг красной смородины
✓ 200 г лепестков роз
✓ 1 л водки
✓ 3 кг сахара
✓ 2 л 500 мл воды

Смородину уложите в бутыль, засыпьте сахаром, перемешайте, добавьте лепестки роз, воду и водку. Бутыль с полученной смесью накройте тканью и поместите на солнце.

После того как ягоды побелеют, бутыль перенесите в холодное место. Через сутки содержимое процедите и разлейте по бутылкам.

Клубнично-коньячный напиток с изюмом и лимонной кислотой «Гольяновский»

✓ 5 кг клубники или земляники
✓ 1 бутылка коньяка
✓ 200 г изюма
✓ 3 кг сахара
✓ 30–40 г лимонной кислоты
✓ 10 л воды

Смешайте все ингредиенты и оставьте при комнатной температуре на 5–6 дней. Брожение будет бурным, поэтому емкость заполните не более чем на две трети объема.

Через 5–6 дней бродящее сусло профильтруйте с помощью фланелевого или полотняного конусообразного мешочка, разлейте в литровые бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном месте.

Желательно, чтобы в готовом напитке содержание сахара составляло 40–50 г на 1 л .

Напиток на водке с сиропом из-под малинового, вишневого и крыжовенного варенья «Пасхальное вино»

✓ 80 мл сиропа от варенья из малины
✓ 80 мл сиропа от варенья из вишни
✓ 320 мл сиропа от варенья из крыжовника
✓ 500 мл водки

Сироп разлейте в 2 бутылки из расчета: 1 часть малины, 1 часть вишни и 4 части крыжовника. Залейте его водкой и тщательно взбалтывайте до тех пор, пока сироп полностью не растворится в водке. У вас должно получиться вино темно-рубинового цвета.

Напиток на водке с ягодами можжевельника, чесночным соком, перцем и солью «Охотничий»

✓ 500 мл водки
✓ 5–6 ягод можжевельника (свежих или сухих)
✓ 1 ст. ложка чесночного сока
✓ перец и соль – по вкусу

Смешайте все ингредиенты и выдержите сутки. Полученный напиток процедите и разлейте в бутылки.

Вишневая брага с изюмом «Тихорецкая»

✓ 2 стакана вишни
✓ 1/2 стакана изюма
✓ 1 кг сахара
✓ 50 г дрожжей
✓ 3 л воды

Вишню и изюм тщательно промойте, пересыпьте сахаром и залейте кипяченой водой. Затем добавьте дрожжи и поместите смесь в теплое место на 21 день для брожения. Готовый напиток разлейте в бутылки и укупорьте их.

Клюквенная брага с медом, корицей и гвоздикой «Холмогорская»

✓ 1 л клюквенного сока
✓ 1 кг меда
✓ 1 ч. ложка корицы
✓ 10–12 бутонов гвоздики
✓ 100 г дрожжей
✓ 2 л 500 мл воды

Мед вместе с водой вскипятите, снимите пену и влейте в стеклянный баллон. Добавьте клюквенный сок, корицу, гвоздику, дрожжи и оставьте полученную смесь на 2 дня для брожения.

Затем емкость плотно закройте и выдержите около 3 недель на холоде. Готовый напиток разлейте в бутылки и укупорьте их.

Дрожжевой напиток с медом и соком «Фруктовый медок»

✓ 3 л любого фруктового сока
✓ 1 л меда
✓ 50 г дрожжей

Фруктовый сок нагрейте, не доводя до кипения, растворите в нем мед и охладите. В остывшую смесь влейте растворенные в воде дрожжи и оставьте на 1–2 дня для брожения.

Затем разлейте медок в бутылки, плотно укупорьте их и

поместите на 2–3 недели в прохладное место. Готовый напиток разлейте по бутылкам и укуп орьте их.

Медово-дрожжевой напиток с вишневым соком, изюмом, корицей и гвоздикой «Вишневый мед»

✓ 1 л вишневого сока
✓ 1 кг меда
✓ 2 ст. ложки изюма
✓ 5–10 г пряностей (гвоздика, корица)
✓ 50 г дрожжей
✓ 2 л воды

Мед растворите в горячей воде и прокипятите смесь в течение 5 минут, снимая пену. Отвар остудите, добавьте вишневый сок, пряности, изюм и разведенные дрожжи.

Полученную смесь перемешайте и оставьте на 2–3 дня в теплом месте для брожения. Затем разлейте в бутылки, укупорьте их и поместите на 10–20 дней в прохладное место.

Клубничный напиток с белым сухим вином и апельсинами «Делюкс»

✓ 100 г меда
✓ 1 стакан клубники
✓ 2 апельсина
✓ 1 л белого сухого вина

Мед растворите в белом сухом вине, добавьте нарезанные кусочками апельсины и клубнику. Полученной смеси дайте настояться в течение ночи. Подавайте в бокалах.

Водка с плодами шиповника «Ратафия – любимый напиток настоящих женщин»

✓ 3 кг меда
✓ 400 г плодов шиповника
✓ 5 л водки
✓ 500 мл воды

Ягоды шиповника поварите в течение 1 часа в растворе меда и воды. Затем извлеките из отвара, тщательно разотрите, положите в отвар и поварите еще 10 минут.

Отвар процедите, кашицу отожмите, сок смешайте с отваром и в полученный сироп влейте водку. Дайте настояться в течение 2 недель, затем снова процедите, разлейте по бутылкам и тщательно их укупорьте.

Клюквенный напиток с десертным вином «Увеселительный»

✓ 200 г меда
✓ 150 г клюквы
✓ 1/2 стакана десертного вина
✓ 800 мл воды

Промытую клюкву протрите через сито и отожмите сок.

Жмых залейте горячей водой, доведите до кипения и процедите.

В охлажденный отвар добавьте мед, отжатый сок и десертное вино.

Подавайте в стаканах со льдом.

Напиток из фруктовых соков с сухим вином «Солнечный»

✓ 150 г меда
✓ 250 мл яблочного сока
✓ 250 мл абрикосного или мандаринного сока
✓ 50–100 мл сухого вина
✓ 300 мл воды

Фруктовые соки смешайте, добавьте охлажденную кипяченую воду с растворенным в ней медом и сухое вино. Подавайте в стаканах со льдом.

Напиток из красной смородины с розовым ликером «Самохинский»

✓ 150 г меда
✓ 300 г красной смородины
✓ 50 мл розового ликера
✓ 700 мл воды

Красную смородину разомните в пюре деревянным пестиком в эмалированной посуде. Влейте холодную кипяченую воду и отожмите сок.

Жмых залейте горячей водой и прокипятите в течение 4–6 минут. Затем процедите, добавьте мед, доведите до кипения, влейте сок, ликер и все перемешайте. Подавайте охлажденным.

Клубничный напиток с белым полусухим вином «Ягодкин»

✓ 1 стакан меда
✓ 500 г клубники
✓ 1 стакан белого полусухого вина
✓ 1 стакан воды

Вымытую клубнику протрите через сито, добавьте охлажденный сироп, приготовленный из меда, воды и вина, и охладите.

Цитрусовый напиток с апельсинами, лимонами, газированной водой и белым полусухим вином «Освежающий»

- ✓ 1/2 стакана меда
- ✓ 1 апельсин
- ✓ 1/2 лимона
- ✓ 2 рюмки белого полусухого вина
- ✓ 2–3 стакана газированной воды

Апельсин очистите от кожуры и нарежьте кружками. Положите их в стеклянный кувшин, добавьте мед, залейте вином и поместите на 3–4 часа в холодильник.

Затем влейте охлажденную газированную воду. В стаканы положите по кусочку лимона, апельсина и разлейте полученный напиток.

Спиртовой напиток с чаем, лимонной кислотой, ванилью и гвоздикой «Рюмка чаю»

- ✓ 8–10 ст. ложек чая
- ✓ 500 мл спирта
- ✓ 8–10 ст. ложек сахара
- ✓ 2 ч. ложки лимонной кислоты
- ✓ 1/2 ч. ложки ванилина
- ✓ 1 бутон гвоздики
- ✓ 1 л воды

Вскипятите воду, добавьте сахар, чай, лимонную кислоту с ванилином и гвоздикой, влейте спирт и охладите. Затем процедите и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Крюшоны и пунши

Лимонный крюшон с черешней, белым вином, водкой и шампанским «Зимнее счастье»

✓ 7–8 лимонов
✓ 1 банка (объемом 2 л) консервированной черешни с соком
✓ 1 бутылка белого вина
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 100 мл водки
✓ 20 ст. ложек сахара

Натрите лимонную цедру. Лимон очистите от белой кожицы, и нарежьте тонкими кружочками, удалив семена. Кружочки разрежьте на мелкие дольки. Засыпьте их сахаром, залейте водкой и выдержи те сутки в холодильнике.

За 1 час до подачи влейте вино и всыпьте цедру. Размешайте и положите черешню с соком. Непосредственно перед подачей влейте шампанское. Готовый крюшон разлейте в бокалы, положив на дно кусочки льда. Подавайте с соломинками.

Абрикосный крюшон с бананами, ликером, белым сухим вином и шампанским «Вечером в июле»

✓ 1 кг абрикосов
✓ 600 г бананов
✓ 6 стаканов сухого белого вина
✓ 2 стакана бананового ликера
✓ 2 стакана шампанского

Для сиропа:

✓ 400 г сахара
✓ 1 стакан воды

Абрикосы освободите от косточек, разломив на половинки. Сварите густой сироп из 400 г сахара и 1 стакана воды. Горячим сиропом залейте ягоды, накройте крышкой и остудите.

В остывшую массу положите очищенные и нарезанные кружочками бананы, влейте банановый ликер, накройте кастрюлю крышкой и поставьте на сутки в холодильник. Перед подачей залейте белым вином и шампанским.

Дынный крюшон с клубникой, шампанским, белым вином, минеральной водой и коньяком «Ход конем»

✓ 1 среднеазиатская дыня
✓ 1 стакан коньяка
✓ 1 л белого вина
✓ 500 мл шампанского

✓ 1 л газированной минеральной воды
✓ клубника – по вкусу
✓ 1 кг сахара

У дыни срежьте верхушку, очистите от семян и поместите в кастрюлю. Клубнику очистите от плодоножек и положите в дыню, пересыпая каждый слой ягод сахаром. Ягоды должны заполнить дыню доверху. Залейте их коньяком, накройте срезанной верхушкой дыни и поместите на сутки в холодиль ник.

Перед подачей вылейте полученную жидкость вместе с ягодами в кувшин. Дыню очистите от кожуры и нарежьте мякоть в виде мелких фигурок. Положите их в кувшин и залейте все белым вином, минеральной водой и шампанским. Подавайте со льдом.

Арбузный крюшон с апельсинным ликером, ананасным соком, шампанским и коньяком «Дольчиссимо»

✓ 1 арбуз
✓ 100 мл коньяка
✓ 100 мл апельсинного ликера
✓ 300 мл ананасного сока
✓ 500 мл шампанского

У арбуза срежьте верхушку и извлеките ложкой мякоть с семенами. Влейте в арбуз все ингредиенты, накройте его срезанной верхушкой и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, разлив напиток в крюшонные чашки или в бокалы с соломинкой.

Манговый крюшон с мелиссой, лимонным соком, сахарной пудрой, бе лым вином и шампанским «Подарочный»

✓ 2 шт. манго
✓ 1 пучок мелиссы
✓ 2 бутылки белого вина
✓ 1 бутылка шампанского
✓ сок 1 лимона
✓ 2 ст. ложки сахарной пудры

Манго очистите от кожицы, нарежьте дольками, мелиссу мелко нарубите. Уложите все в крюшонницу, полейте манго соком лимона, посыпьте сахарной пудрой и оставьте на некоторое время. Влейте в крюшонницу белое вино и шампанское. Подавайте, охладив и разлив в бокалы.

Клубничный крюшон с киви, лаймом и газированной водой «Тинейджерский»

✓ 150 г клубники
✓ 2 шт. киви

✓ 2 лайма или лимона
✓ 2 стакана газированной воды «Тархун»
✓ 2 стакана газированной воды с о вкусом апельсина

Киви очистите от кожуры и нарежьте кружочками. Клубнику помойте, освободите от плодоножек и разрежьте на 2–4 части. С лайма или лимона срежьте длинными тонкими полосками цедру и отожмите из мякоти сок.

Киви и клубнику положите в кувшин или крюшонницу, залейте газированными напитками, полученным соком и перемешайте. Подавайте со льдом, украсив полосками цедры.

Яблочно-мандаринный крюшон с ромом, красным вином и газированной минеральной водой «Грибовский»

✓ 400 г сладких яблок
✓ 10 мандаринов
✓ 1 бутылка красного вина
✓ 1/2 стакана рома
✓ 3 бутыл ки газированной минеральной воды

Для сиропа:

✓ 300 г сахара
✓ 1 стакан воды

Очищенные от кожицы и семенных коробочек яблоки нарежьте тонкими ломтиками и уложите в эмалированную кастрюлю. Залейте кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды, и остудите. С мандаринов снимите кожицу и натрите на терке цедру от четырех их них.

Остывшие яблоки с сиропом поместите в крюшонницу, добавьте нарезанные кружочками мандарины и цедру. Полученную смесь залейте ромом, красным вином и минеральной водой. Подавайте со льдом и соломинками.

Фруктово-ягодный крюшон с персиками, малиной, арбузом, дыней, киви, яблочным соком и минеральной водой «Многоцветный»

✓ 2 персика
✓ 300 г малины
✓ 500 мл яблочного сока
✓ 50 0 мл газированной минеральной воды
✓ мякоть арбуза, дыни и киви – по вкусу

С персиков снимите кожицу и разотрите мякоть с малиной. Добавьте часть сока и минеральной воды, нарезанную небольшими кубиками мякоть дыни, арбуза и киви. Залейте все остатком сока и минеральной воды.

Дынный крюшон с хурмой, киви, ликером, шампанским и белым вином «Ирландский флаг»

- ✓ 1 небольшая дыня
- ✓ 6 шт. хурмы
- ✓ 4 шт. киви
- ✓ 100 мл ликера киви
- ✓ 1 бутылка шампанского
- ✓ 2 бутылки белого вина типа рислинг

Небольшую спелую дыню нарежьте кусочками, киви – кружочками, хурму – дольками. Все смешайте, уложив в крюшонницу, полейте ликером и настаивайте 1 час.

Затем влейте ледяное шампанское и ледяное белое вино. Подавайте немедленно.

Дынный крюшон с ликером, коньяком, сухим белым вином и шампанским «Желанный»

- ✓ 1 большая дыня
- ✓ 60 мл дынного ликера
- ✓ 40 мл коньяка
- ✓ 1 бутылка сухого белого вина
- ✓ 1 бутылка шампанского
- ✓ 2 ст. ложки сахара

Дыню разрежьте по горизонтали на 2 части – побольше и поменьше. Удалите семена, из всей мякоти круглым ножом-выемкой вырежьте маленькие шарики.

Внутрь большой дынной чаши влейте ликер, коньяк, насыпьте сахар и налейте вино. Добавьте дынные шарики, перемешайте, накройте другой частью дыни и поместите примерно на 2 часа в прохладное место. Перед подачей влейте охлажденное шампанское.

Малиновый крюшон с лаймом, розовым вином и шампанским «В ритме танго»

- ✓ 500 г малины
- ✓ 1 лайм
- ✓ 2 бутылки розового вина
- ✓ 3 бутылки шампанского
- ✓ 2 ст. ложки сахара

Малину вымойте и очистите от плодоножек. Лайм нарежьте полукружиями и вместе с малиной положите в кувшин для крюшона.

Посыпьте все сахаром и поместите на 15–30 минут в холодное место, накрыв крышкой. Затем влейте вино и шампанское. Подавайте немедленно.

Чайный крюшон с лимоном, ромом и шампанским «Вернись, я все прощу!»

✓ 1 л крепкого чая
✓ 1 лимон
✓ 1 бутылка сладкого или полусладкого шампанского
✓ 100 мл рома
✓ 100 г сахара
✓ лед – по вкусу

В охлажденный чай влейте выжатый из л имона сок и положите мелко нарезанную цедру. Засыпьте все сахаром, добавьте ром и кусочки льда. Подавайте немедленно, влив шампанское.

Вишневый крюшон с ромом, красным столовым вином, водкой и шампанским «Серизье»

✓ 1 кг вишни
✓ 500 мл вишневого сока
✓ 2 бутылки красного столового вина
✓ 1 бутылка сладкого или полусладкого шампанского
✓ 400 мл водки
✓ 100 мл рома
✓ 100 г сахара
✓ лед – по вкусу

Вишню наколите вилкой, засыпьте сахаром, залейте ромом, водкой, красным вином и поместите на 2–3 часа в холодильник. Подавайте со льдом, добавив вишневый сок и шампанское.

Апельсинный крюшон с лимоном, коньяком, сухим белым вином и шампанским «Оранжевое настроение»

✓ 6 апельсинов
✓ 100 мл коньяка
✓ 200 мл апельсинного сока
✓ 2 бутылки сухого белого вина
✓ 1 бутылка шампанского или 800 мл газированной минеральной воды
✓ сок 1/2 лимона
✓ 150 г сахара
✓ лед – по вкусу

Очищенные от цедры и семян апельсины нарежьте кусочками и засыпьте сахаром. В полученную массу влейте коньяк, апельсинный и лимонный сок, половину нормы вина и шампанского.

Емкость поместите на 1 час – 1 час 30 минут в

холодильник. Подавайте со льдом, добавив оставшееся вино и шампанское.

Клубничный крюшон с апельсинами, коньяком и вином-ассорти «Мускатный рай»

✓ 400 г клубники
✓ 2–3 апельсина
✓ 1 бутылка белого муската
✓ 1 бутылка белого сухого вина
✓ 100 мл коньяка
✓ 200 г сахара
✓ лед – по вкусу

Клубнику засыпьте сахаром, залейте коньяком, сухим вином и поместите на 2–3 часа в холодное место. Перед подачей долейте мускат, в бокалы положите кружочки апельсина.

Крюшон с розовым ликером, коньяком, сухим белым вином, апельсинами и шампанским «Роза»

✓ 500 мл розового ликера
✓ 50 мл коньяка
✓ 2 бутылки сухого белого вина
✓ 1 бутылка шампанского или 800 мл газированной минеральной воды
✓ 1 апельсин
✓ лед – по вкусу

Смешайте в крюшоннице розовый ликер, коньяк и белое вино. Перед подачей в каждую крюшонную чашечку положите по одному кружочку апельсина и залейте шампанским или газированной водой.

Молочно-ягодный крюшон с лимоном «От французского крестьянина»

✓ 1 л молока
✓ 200 г свежих ягод (клубники, малины, вишни, красной смородины)
✓ 1/2 лимона
✓ 100 г сахара

Промытые ягоды положите в крюшонницу, засыпьте сахаром и поместите на 2–3 часа в холодильник. Затем добавьте сок половины лимона, немного тертой лимонной цедры и охлажденное молоко. Полученную смесь слегка перемешайте. Подавайте в конусных бокалах.

Яблочный крюшон с лимоном и шампанским «Жюст»

✓ 1 кг 500 г яблок
✓ 2 лимона
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 200 г сахара
✓ 2 л воды

Очищенные от кожицы и семян, мелко нарезанные яблоки залейте водой, добавьте измельченные лимоны, сахар, накройте крышкой и настаивайте 12 часов, перемешивая 5–6 раз.

Спустя это время процедите и поместите в холодильник. Перед подачей влейте охлажденное шампанское.

Крюшон с листьями черной смородины, жженым сахаром и красным игристым ви ном «Дижонский»

✓ 10 листьев черной смородины
✓ 2 бутылки красного бургундского вина
✓ 2 бутылки красного игристого вина
✓ 50 мл коньяка
✓ 3 ст. ложки жженого сахара

Листья черной смородины уложите в кувшин для крюшона, залейте коньяком и оставьте на 2 часа под крышкой в прохладном месте. Затем влейте бургундское вино и добавьте жженый сахар.

Полученную смесь вновь поместите в холодное место. Перед подачей удалите листья смородины, крюшон перемешайте и долейте игристое вино.

Крюшон с лепестками роз, белым вином и шампанским «Десять порций красного и желтого»

✓ 8 свежих желтых и/или красных роз
✓ 1 л 500 мл белого вина
✓ 2 бутылки шампанского
✓ 10 капель розовой воды

Шесть роз вымойте, отделите лепестки и положите их в большую кастрюлю. Поверх лепестков роз налейте вино и розовую воду и, закрыв кастрюлю крышкой, поместите на 4–5 часов в прохладное место.

Спустя это время полученную основу для крюшона процедите. Оставшиеся 2 розы вымойте, отделите лепестки и положите их в кувшин для крюшона. Влейте в него настоявшуюся основу крюшона, слегка перемешайте и добавьте охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Мятный крюшон с виски, белым вином и шампанским «Старый, добрый, английский»

✓ 2 пучка сушеной мяты

✓ 2 бутылки белого вина
✓ 2 бутылки шампанского
✓ 200 мл виски

В кастрюле слегка истолките листья мяты, влейте виски и дайте настояться в течение 15 минут. Полученную основу для крюшона процедите ч ерез сито в кувшин, залейте белым вином и поставьте еще на 2 часа в холодное место.

Спустя это время перемешайте и влейте охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Клубничный крюшон с белым вином и шампанским «Мценский»

✓ 750 г клубники
✓ 100 мл клубничного ликера
✓ 2 бутылки белого вина
✓ 2 бутылки шампанского

Разрезанные на 4 части ягоды клубники уложите в кувшин для крюшона и залейте ликером. Полученную смесь поместите на 30 минут в холодное место.

Затем влейте вино, перемешайте и влейте охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Яблочный крюшон с кальвадосом, лимонным соком, белым вином, шампанским и минеральной водой «Ефремовский»

✓ 8 яблок
✓ 2 бутылки белого вина
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 100 мл кальвадоса
✓ 1 бутылка минеральной воды
✓ сок 1 лимона
✓ 2 ст. ложки сахара

В кувшин для крюшона положите очищенные и нарезанные дольками яблоки. Сбрызните их лимонным соком и посыпьте сахаром. Закройте крышкой и поместите примерно на 3–4 часа в прохладное место.

Затем влейте кальвадос, вино и перемешайте. Долейте охлажденным шампанским и минеральной водой. Подавайте немедленно.

Грушевый крюшон с лимонным соком, водкой, белым вином и шампанским «Вильям-крист»

✓ 4 груши
✓ 2 бутылки белого вина

✓ 2 бутылки шампанского
✓ 60 мл грушевой водки
✓ 30 мл лимонного сока
✓ 2 ст. ложки сахара

Груши очистите от кожицы, семян, нарежьте кубиками и уложите в кувшин для крюшона. Затем осторожно перемешайте с лимонным соком, водкой и сахаром.

Кувшин закройте и поместите на 3–4 часа в прохладное место. Спустя это время влейте вино, перемешайте и добавьте охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Цитрусовый крюшон с апельсинным ликером, лимоном, шампанским, белым и красным вином «Ледяной»

✓ 2 апельсина, нарезанных кружками
✓ 2 лимона, нарезанных кружками
✓ 2 бутылки белого вина
✓ 2 бутылки красного вина
✓ 2 бутылки шампанского
✓ 80 мл апельсинного ликера

Кружки апельсина разрежьте пополам и вместе с кружками лимона положите в кувшин для крюшона. Сбрызните ликером и накройте кувшин.

Полученную основу для крюшона поместите минимум на 30 минут в прохладное место. Затем влейте вино и охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Абрикосный крюшон с красным портвейном и белым вином «Новооскольский»

✓ 1 кг абрикосов
✓ 4 бутылки белого вина
✓ 100 мл красного портвейна
✓ 2 ст. ложки сахара

Разрезанные абрикосы без косточек положите в кувшин для крюшона и посыпьте сахаром. Влейте портвейн, кувшин накройте и оставьте на 1 час пропитаться. Затем влейте вино. Подавайте, разлив в бокалы.

Персиковый крюшон с лимоном, ликером и шампанским «Трубачевский»

✓ 1 кг спелых персиков
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 1 стакан ликера «Абрикотин»
✓ 2 лимона
✓ 2 стакана сахара

✓ 2 л воды

Спелые персики очистите от кожицы, разрежьте каждый на 4 части и уложите в глубокую посуду. Засыпьте сахаром, добавьте сок из 2 лимонов и влейте 2 л воды. Полученную смесь поместите на сутки в холодильник.

Перед подачей перелейте смесь в крюшонницу, добавьте ликер и шампанское. Готовый крюшон тщательно перемешайте. Подавайте со льдом и соломинкой.

Ананасный крюшон с гранатом, апельсинным ликером, минеральной водой, шампанским и белым вином «Андреапольский»

✓ 1 ананас средней величины
✓ 2 спелых граната
✓ 2 бутылки белого вина
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 1 бутылка минеральной воды
✓ 60 мл апельсинного ликера

Ананас нарежьте кружками, очистите их от кожуры, вырежьте сердцевину и мякоть нарежьте кубиками. Гранат несколько раз глубоко надрежьте и очистите. Удалите с зерен белую пленку и соберите выступивший сок.

Кусочки ананаса и зерна граната вместе с соком уложите в кувшин для крюшона. Сбрызните все ликером и, закрыв крышкой, поместите примерно на 2 часа в прохладное место.

Спустя это время влейте 1 бутылку вина и оставьте еще на 1 час пропитаться. Затем влейте оставшееся вино, охлажденное шампанское и минеральную воду. Подавайте немедленно.

Манговый крюшон с абрикосным ликером, ромом, апельсинами, лимонным соком, сухим белым вином и шампанским «Три плюс два»

✓ 3 шт. спелых плодов манго
✓ 3 бутылки сухого шампанского
✓ 2 бутылки сухого белого вина
✓ 100 мл абрикосного ликера
✓ 80 мл темного рома
✓ сок 2 апельсинов
✓ сок 2 лимонов
✓ 4 ст. ложки сахара

Манго очистите от кожицы и мякоть тонкими дольками отделите от косточки. Дольки нарежьте кубиками и положите в кувшин для крюшона. Влейте ликер, ром, апельсинный и лимонный сок.

Посыпьте сахаром и поместите на 1 час в прохладное место. Затем влейте вино, все тщательно перемешайте и влейте охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Крюшон из медовой дыни, инжира, фиников и киви с белым вином и шампанским «Экзотика средней полосы»

✓ 1 небольшая медовая дыня
✓ 4 спелых плода инжира
✓ 6 фиников без косточек
✓ 3 шт. киви
✓ 3 бутылки белого вина
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 60 мл коньяка

У дыни удалите семена, из мякоти специальным круглым ножом-выемкой вырежьте маленькие шарики. Дынные шарики, нарезанные кубиками плоды инжира и финики уложите в кувшин для крюшона. Сбрызните коньяком и, закрыв крышкой, поместите на 2 часа в прохладное место.

Добавьте нарезанные кружками плоды киви, влейте полбутылки вина и поместите на 1 час в прохладное место. Перед подачей влейте оставшееся вино, перемешайте и добавьте охлажденное шампанское. Подавайте немедленно.

Мандаринно-грейпфрутовый крюшон с лаймом, апельсинным ликером, гранатовым сиропом, розовым вином и шампанским «Эртиль»

✓ 8 долек мандаринов, очищенных от пленок
✓ 6 долек розового грейпфрута
✓ 2 бутылки розового вина
✓ 2 бутылки шампанского
✓ 60 мл апельсинного ликера
✓ 30 мл гранатового сиропа
✓ 1 лайм, нарезанный кружочками
✓ 75 г сахара

Кусочки фруктов осторожно перемешайте в кувшине для крюшона с сахаром, апельсинным ликером и гранатовым сиропом. Закройте крышкой и поместите на ночь в прохладное место. Перед подачей влейте сначала вино, затем шампанское и разлейте в 10 бокалов.

Крюшон из консервированных персиков и вишни с белым вином, сахарной пудрой, газированной водой и вермутом «По-быстрому»

✓ 1 банка консервированного компота из персиков

✓ 1 банка консервированного компота из вишни
✓ 2 л белого столового вина
✓ 1–2 бутылки любой газированной воды
✓ 200 мл вермута
✓ 1 стакан сахарной пу дры

Смешайте компот из персиков и компот из вишни. Добавьте сахарную пудру, влейте вино, все перемешайте и поместите смесь в холодильник. Перед подачей влейте газированную воду, вермут и все тщательно перемешайте. Подавайте в бокалах.

Крюшон из фруктов и ягод с белым десертным вином, газированной водой, лимонным соком, ликером или коньяком «Жуковский»

✓ 250 г свежих ягод и фруктов или любые фрукты из компота (ананасы, персики, абрикосы)
✓ 1 бутылка белого десертного вина
✓ 1 рюмка ликера или коньяка
✓ 2 стакана газированной воды
✓ 2 ст. ложки сахара
✓ лимонный сок и пищевой лед – по вкусу

Свежие фрукты и ягоды промойте и дайте воде стечь. Персики или абрикосы опустите в кипящую воду, потом на 2–3 секунды в холодную воду, очист ите от кожицы и нарежьте мелкими кусочками.

Апельсины очистите от кожуры, удалите белый слой, семена, нарежьте кружочками и затем – четвертинками. Клубнику, апельсины, персики или абрикосы положите в чашу, посыпьте сахаром и оставьте до тех пор, пока не выделится сок. Консервированные фрукты очистите от кожицы, нарежьте, посыпьте сахаром, залейте несколькими ложками сиропа и охладите.

Перед подачей влейте в чашу охлажденное вино, газированную воду, ликер или коньяк и положите кубика льда. Приправьте по вкусу лимонным соком. Подавайте в бокалах.

Персиковый крюшон с соком и минеральной водой «Пирятинский»

✓ 2–3 персика
✓ 300 мл персикового сока
✓ 500 мл минеральной воды
✓ 3 ч. ложки сахара

Положите в крюшонницу персики, очищенные от кожицы и разрезанные на дольки. Доб авьте сахар и персиковый сок. Через 2 часа влейте охлажденную минеральную воду и все

перемешайте.

Подавайте в бокалах. Можно положить в крюшонницу не все персики, 1 плод разрезав на дольки и положив в бокалы. Можно заменить персиковый сок грейпфрутовым.

Крюшон из сирени с вином, коньяком и шампанским «Не устоит ни одна женщина»

✓ 1 букет сирени
✓ 3 бутылка сухого вина
✓ сахар, коньяк и шампанское – по вкусу

В стеклянный сосуд влейте 1 бутылку сильно охлажденного вина и погрузите в него букет сирени так, чтобы погруженными были только цветки. Букет предварительно ополосните холодной кипяченой водой.

Затем после короткого настаивания букет извлеките из вина, всыпьте сахар, влейте оставшиеся 2 бутылки вина, коньяк и шампанское. Все перемешайте и разлейте в бокалы.

Крюшон-коктейль с клубникой, малиной, апельсинами, абрикосами, крепким чаем и минеральной водой «Изумление»

✓ 100 г клубники
✓ 100 г малины
✓ 100 г апельсинов
✓ 100 г абрикосов
✓ 100 г сахара
✓ 80 г чая
✓ 1 л воды
✓ 1 л минеральной воды

Заварите крепкий чай и дайте ему остыть. Клубнику, малину, апельсины, абрикосы очистите от плодоножек, семян, кожуры, косточек и нарежьте. Затем засыпьте сахаром и поместите на сутки в холодильник. Подготовленные плоды и ягоды уложите в крюшонницу и добавьте крепкий охлажденный чай и минеральную воду.

Земляничный крюшон с шампанским, белым и красным сухим вином «На 12 персон»

✓ 1 кг земляники
✓ 750 мл красного сухого вина
✓ 750 мл белого сухого вина
✓ 1 бутылка шампанского
✓ 200 г сахара

В стеклянный кувшин засыпьте землянику, оставив немного

ягод для подачи, положите сахар и оставьте все на 30 минут – 1 час при температуре 5–8 ˚С до полного растворения сахара в земляничном соке. Важно, чтобы во время настаивания и растворения сахара ягоды оставались целыми.

Когда сахар растворится, влейте в кувшин вино, охлажденное до 10 ˚С: 750 мл красного сухого и 750 мл белого сухого вина. Затем влейте бутылку охлажденного до 6 ˚С шампанского. Быстро и не очень энергично перемешайте смесь, чтобы не улетучилась углекислота. Большой стеклянной ложкой разлейте крюшон в 12 бокалов. К бокалу подайте соломинку и 1 ч. ложку земляники.

Крюшон с яблочным соком, фантой и фруктами «Легкий»

✓ 500 мл яблочног о сока
✓ 400 мл фанты
✓ 100 г свежих или консервированных фруктов

Смешайте в крюшоннице яблочный сок, фанту и свежие или консервированные фрукты. Полученный крюшон разлейте по бокалам.

Крюшон с компотом-ассорти, минеральной водой, смородинным или вишневым соком «Городищевский»

✓ 400 мл компота ассорти
✓ 300–350 мл смородинного или вишневого сока
✓ 300–350 мл минеральной воды

Смешайте в крюшоннице компот ассорти, смородинный или вишневый сок и минеральную воду. Полученный крюшон разлейте по бокалам.

Яблочный пунш с коньяком и вином «Сампур»

✓ 3–4 спелых яблока кислых сортов
✓ 2 бутылки яблочного вина
✓ 1/2 –1 стакан коньяка

Для сиропа:

✓ 100–150 г сахара
✓ 50 мл воды

Очистите от кожицы яблоки и натрите на терке. В полученную массу немедленно добавьте горячий сахарный сироп, приготовленный из 100–150 г сахара и 50 мл воды, доведенных до кипения.

Все смешайте, влейте 2 бутылки яблочного вина и подогрейте до 80–90 ˚С. Затем снимите с огня и добавьте полстакана или стакан коньяка. Подавайте горячим.

Пунш из абрикосного или клубничного пюре с шампанским и ромом «Империал. Напиток времен Петра I, подававшийся на царских и княжеских пирах перед горячими блюдами»

- ✓ 1 кг пюре из абрикосов или клубники
- ✓ 500 г сахара
- ✓ 1 л полусладкого или сладкого шампанского
- ✓ 200 мл рома
- ✓ пищевой лед – по вкусу

Абрикосы или клубнику вымойте, обсушите и протрите через мелкое сито (консервированные плоды предварительно отделите от сиропа). Добавьте сахар, перемешайте все до его растворения и взбейте до получения густой пены.

Затем влейте шампанское, ром, положите измельченный лед и снова тщательно все перемешайте. У вас должна получиться пышная и слегка тягучая масса. Подавайте в стеклянных фужерах.

Клубничный пунш с лимоном, шампанским, сухим белым и полусладким красным вином «Желанная прохлада»

- ✓ 400 г клубники
- ✓ 200 мл полусладкого шампанского
- ✓ 200 мл сухого белого вина
- ✓ 200 мл полусладкого красного вина
- ✓ 3 ч. ложки тертой лимонной цедрой
- ✓ 50 мл лимонного сока

В сотейник положите клубнику, цедру и влейте лимонный сок. Полученную смесь доведите до кипения и поварите в течение 10 минут на минимальном огне.

Затем протрите через сито и охладите. Прямо перед подачей в чашу для пунша положите большое количество льда, налейте сверху клубничную смесь и весь предварительно охлажденный алкоголь.

Клюквенный пунш с лимоном, гвоздикой, корицей и чаем «Шерлок»

- ✓ 1–2 ст. ложки меда
- ✓ 1/2 стакана клюквенного сока
- ✓ 650 мл горячего чая
- ✓ 50 г лимона
- ✓ 1 г корицы
- ✓ 1 бутон гвоздики

Пряности прокипятите, полученным отваром заварите чай и

дайте ему настояться. Затем добавьте клюквенный сок, мед и доведите все до кипения. Подавайте с ломтиками лимона.

Шиповниковый пунш с красным вином и апельсинами «От миссис Хадсон»

✓ 250 мл красного вина
✓ 40–50 г меда
✓ 25 г плодов шиповника
✓ сок 1 апельсина
✓ 350 мл воды

Плоды шиповника залейте водой и оставьте на несколько часов. Затем прокипятите в течение 3–5 минут и процедите. В отвар добавьте мед и вино, доведите до кипения, но не кипятите. Влейте сок апельсина и все перемешайте.

Яблочный пунш с крепким вином и лимонной цедрой «Элементарно, Ватсон!»

✓ 400 мл яблочного сока
✓ 240 мл крепкого вина
✓ 1 ст. ложка меда
✓ 10–15 г лимонной цедры

Смешайте яблочный сок, вино, мед и добавьте лимонную цедру. Нагрейте смесь до 65 ˚С и процедите.

Медовый фруктово-ягодный пунш с белым сухим вином, корицей, гвоздикой, лимонным и апельсинным соком «Огненная жженка»

✓ фрукты и ягоды из компота, фрукты и ягоды из варенья, финики, засахаренные апельсинные или лимонные корочки (цукаты), изюм, чернослив, начиненный лесными орехами или без них, корица и гвоздика – по вкусу
✓ 250 г меда
✓ 1 л белого сухого вина
✓ 125–250 мл рома (коньяка или крепкого ликера)
✓ 500 г крепкого настоя чая
✓ сок 1 лимона
✓ сок 1 апельсина
✓ 250 г сахара-рафинада

В большую посуду положите отцеженные фрукты и ягоды из компота и варенья, цукаты и сушеные фрукты. Поверх посуды положите металлическую решетку, на нее – сахар-рафинад. Полейте его ромом и подожгите (можно сахар-рафинад предварительно пропитать в роме).

Когда расплавленный и частично карамелизованный сахар

стечет в емкость, влейте в нее прокипяченное с корицей, гвоздикой и лимонной цедрой вино, горячий чай, сок из лимона и апельсина. Добавьте мед и все перемешайте. Разлейте дымящийся напиток (обязательно с фруктами) в стаканы или кружки.

Гроги и глинтвейны

Вишневый грог с красным вином, коньяком, водкой и сахарным сиропом «Стальной»

- ✓ 1 стакан вишни
- ✓ 2 стакана красного вина
- ✓ 1 стакан коньяка
- ✓ 1 стакан водки
- ✓ 1 стакан сахарного сиропа
- ✓ 2 стакан воды

Вишню положите в кастрюлю, залейте красным вином и сахарным сиропом. Полученную смесь прокипятите в течение 3–4 минут. Затем вишню освободите от косточек и выжмите из мякоти сок. Смешайте его с отваром.

Косточки мелко раздробите, истолките в ступе, положите в кастрюлю, залейте 1 стаканом воды и кипятите 7–10 минут. Затем процедите и полученный отвар добавьте к винному отвару.

Влейте водку, коньяк, перелейте в эмалированную посуду и нагрейте раскаленными стальными пластинами. Подавайте в широких рюмках.

Грог с красным портвейном, коньяком, корицей, гвоздикой, ванилью, малиновым сиропом и ликером «Дамский»

- ✓ 1 стакан малинового сиропа
- ✓ 1 стакан коньяка
- ✓ 1/2 стакана красного портвейна
- ✓ 1 рюмка малинового ликера
- ✓ 1 щепотка корицы
- ✓ 1 щепотка сушеной мяты
- ✓ 1 ч. ложка ванильного сахара
- ✓ 1 бутон гвоздики

Щепотку корицы, гвоздику, ванильный сахар и щепотку сушеной мяты залейте малиновым соком и портвейном. Смесь доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться в течение 15 минут.

Затем процедите, добавьте 1 рюмку малинового ликера и коньяк. Полученный грог подогрейте. Подавайте в широких рюмках.

Грог с клюквенным вином, мятой, чабрецом, красным десертным вином и ромом «Волшебно-ароматный»

- ✓ 1/2 стакана клюквенного вина

✓ 1 ст. ложка сушеной мяты
✓ 1 ст. ложка сушеного зверобоя
✓ 1 ч. ложка сушеного чабреца
✓ 2 стакана десертного красного вина
✓ 1 стакан рома
✓ 2 стакана воды

Сушеные листочки мяты, зверобоя и чабреца заварите 2 стаканами крутого кипятка и дайте настояться в течение 15 минут. Полученный настой процедите, добавьте ром, десертное красное вино и клюквенное вино. Все перемешайте и подогрейте. Подавайте немедленно.

Яблочный глинтвейн с вином, сахаром, корицей, гвоздикой и черным перцем «Мадрид»

✓ 2 яблока средней величины
✓ 1 л вина
✓ 1 1/2 стакана сахара
✓ 15–20 горошин черного перца
✓ 1 кусочек корицы
✓ 4–5 бутонов гвоздики
✓ дольки лимона – по вкусу

В красное вино добавьте сахар, яблоки, нарезанные кубиками, черный перец, кусочек корицы и гвоздику. Полученную смесь доведите до кипения, затем снимите с огня и выдержите в течение 10–15 минут.

Затем процедите, положите в каждую чашку дольку лимона и по желанию несколько кусочков яблока. Подавайте горячим.

Глинтвейн с виноградным соком, крепким чаем, имбирем, бадьяном, корицей, гвоздикой, орехами, изюмом и коньяком «Радующий»

✓ 1 л крепкого чая
✓ 300 мл виноградного сока
✓ 300 г яблочного сока
✓ 200 г сахара
✓ 1/2 ч. ложки имбиря
✓ 1/2 ч. ложки бадьяна
✓ 1 ч. ложка корицы
✓ 3–4 бутона гвоздики
✓ 25–50 мл коньяка
✓ измельченные ядра орехов (миндаля, кешью, фундука, грецких) и изюм – по вкусу

Смешайте натуральные фруктовые соки, сахар и пряности. В полученную смесь влейте горячий чай и коньяк. Закрыв посуду

крышкой, прогрейте в течение 20–30 минут на очень слабом огне, не доводя до ки пения. Разлейте в чашки, добавив в них по ложечке очищенных и измельченных ядер орехов (миндаля, кешью, фундука, грецких) и немного изюма.

Глинтвейн с вишневой наливкой, лимоном и корицей «Порция по-киевски»

✓ 150 мл десертного сладкого красного вина
✓ 50 мл вишневой наливки
✓ 1/2 лимона
✓ корица и гвоздика – по вкусу

В посуду налейте вино и вишневую наливку, доведите смесь до кипения, но не кипятите. Затем добавьте пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и дайте настояться около 10–15 минут. Горячий глинтвейн разлейте по чашкам, при необходимости подогрев.

Фруктовый глинтвейн с яблочным соком, кагором и лимонной цедрой «Целебный»

✓ 500 мл яблочного сока
✓ 300 мл кагора
✓ 1 ч. ложка лимонной цедры

Смешайте яблочный сок, кагор и цедру лимона. Смесь доведите до кипения и процедите через ситечко. Подавайте горячим.

Безалкогольный глинтвейн с изюмом, виноградным соком, яблоками, лимоном, корицей, имбирем, кардамоном и гвоздикой «Джентльмен»

✓ 3 стакана виноградного сока
✓ 1 небольшое яблоко
✓ 2 ст. ложки изюма
✓ 2 ст. ложки тертой лимонной цедры
✓ 2 ст. ложки тертой апельсинной цедры
✓ 1/2 стакана воды
✓ 1 ч. ложка корицы
✓ 4–5 бутонов гвоздики
✓ 4 горошины душистого перца
✓ 1 щепотка имбиря
✓ 1 щепотка кардамона
✓ сахар – по вкусу

В эмалированную или стеклянную кастрюлю влейте виноградный сок и воду. Смесь поместите на слабый огонь и начните добавлять все ингредиенты по порядку: цедру апельсина

и цедру лимона, мелко нарезанные кусочки яблока, изюм, перец, корицу, гвоздику, имбирь и кардамон.

Все перемешайте и подогрейте, не доводя до кипения. Затем огонь выключите, накройте глинтвейн крышкой и выдержите в течение 5 минут. Подавайте, разлив в чашки.

Глинтвейн с вишневым соком, крепким чаем, имбирем, бадьяном, корицей, гвоздикой и коньяком «От жителей графства Суррей»

- ✓ 1 л крепкого чая
- ✓ 300 мл вишневого сока
- ✓ 300 г яблочного сока
- ✓ 200 г сахара
- ✓ 1/2 ч. ложки имбиря
- ✓ 1/2 ч. ложки бадьяна
- ✓ 1 ч. ложка корицы
- ✓ 3–4 бутона гвоздики
- ✓ 25–50 мл коньяка

Смешайте натуральные фруктовые соки, сахар и пряности. В полученную смесь влейте горячий чай и коньяк. Закрыв посуду крышк ой, прогрейте в течение 20–30 минут на очень слабом огне, не доводя до кипения. Подавайте, разлив в чашки.

Глинтвейн с красным сухим вином, коньяком, лимоном, корицей и гвоздикой «Крещенский»

- ✓ 750 мл красного сухого вина
- ✓ 100 мл коньяка
- ✓ 1 лимон
- ✓ 100 г сахара
- ✓ корица и гвоздика – по вкусу

В вино всыпьте сахар и доведите смесь до кипения, но не кипятите. В нагретое вино положите специи, нарезанный дольками лимон, влейте коньяк и дайте напитку настояться в течение 10–15 минут. Подавайте, разлив в чашки.

Медовый глинтвейн с красным сухим вином, лимонным соком, розовым маслом, корицей и гвоздикой «Нектарчик»

- ✓ 750 мл красного сухого вина
- ✓ 50 г ликера
- ✓ 100 г меда
- ✓ 50 мл лимонного сока
- ✓ 1–2 капли розового масла
- ✓ корица и гвоздика – по вкусу

Ликер, мед, лимонный сок, розовое масло и пряности

добавьте в нагретое вино и дайте напитку настояться в течение 10–15 минут. Подавайте, разлив в чашки.

Глинтвейн с кагором, ликером, лимоном, корицей и гвоздикой «Ночь перед Рождеством»

✓ 750 мл кагора
✓ 125 мл ликера
✓ 1 лимон
✓ корица и гвоздика – по вкусу

Ликер, дольки лимона и пряности положите в нагретое вино и дайте напитку настояться в течение 10–15 минут. Подавайте, разлив в чашки.

Глинтвейн с ликером, красным портвейном, лимоном и мускатным орехом «Любава»

✓ 500 мл красного портвейна
✓ 125 мл апельсинного ликера
✓ 1 лимон
✓ мускатный орех – по вкусу

В нагретое вино влейте ликер, положите нарезанный тонкими дольками лимон и дайте напитку настояться в течение 10–15 минут. Подавайте, разлив в чашки и посыпав тертым мускатным орехом.

Медовухи и сбитни

Березовый сок с черным хлебом и дрожжами «Медовуха весенняя»

✓ 3 л березового сока
✓ 500 г меда
✓ 1 кусочек черного хлеба
✓ 20 г дрожжей

Положите мед в эмалированную емкость, залейте березовым соком и подержите на слабом огне не менее 1 часа. Затем слегка остудите и положите кусочек черного хлеба, смазанный дрожжами. Оставьте полученную смесь на 1 час в теплом месте для брожения.

Если брожения не началось, добавьте дрожжей.

С началом брожения хлеб удалите, емкость накройте плотной материей и оставьте до конца брожения, пока мед не начнет шипеть. Разлейте по бутылкам, плотно укупорьте их и поместите на 4–5 месяцев в холодильник или погреб.

Вишневый напиток «Медовуха насыщенная»

✓ 5 кг вишни
✓ 2 кг меда
✓ 4 стакана воды

Поместите мед в эмалированную емкость, пригодную для варки варенья. Залейте мед водой и сварите из него сироп. В процессе варки периодически помешивайте смесь и снимайте пену.

Тщательно промытую вишню, освобожденную от косточек, уложите в бутыль с узким горлышком. Залейте вишню остуженным сиропом, накройте емкость влажной тканью и поместите на 3 дня в теплое место.

Когда напиток забродит, бутыль поместите в прохладное место и оставь те до полного созревания, плотно укупорив горлышко бутыли. Спустя 3 месяца напиток будет готов к употреблению, но для более насыщенного вкуса подержите сосуд закрытым подольше.

Клюквенный напиток с ванилью «Медовуха лесная»

✓ 2 стакана клюквенного сока
✓ 1 кг меда
✓ 1 ч. ложка ванильного сахара
✓ 5 л воды

Мед залейте кипятком и тщательно размешайте, чтобы

всплыли частицы воска. Когда раствор остынет, воск удалите, раствор доведите до кипения и подержите на огне, пока он не станет выкипать, снимая шумовкой пену.

Затем влейте клюквенный сок и еще раз все вскипятите. Полученную смесь перелейте в бутыль и всыпьте ванильный сахар. Бутыль плотно укупорьте и поместите на 2 недели в холодильник.

Спустя это время разлейте по бутылкам и храните в холодном месте, лучше всего в погребе в ящиках с песком. Полную крепость напиток приобретет через 3 месяца. Если вы сделаете его в октябре, то к Новому году у вас будет прекрасный напиток.

Малиновый напиток с корнем фиалки и дрожжами «Медовуха девическая нежная»

✓ 3 стакана малинового сока
✓ 1 кг меда
✓ 1 ст. ложка измельченного корня фиалки
✓ 1 ломоть батона
✓ дрожжи – по вкусу
✓ 5 л воды

Мед разведите в кипятке, дайте остыть и снимите всплывший воск. Затем поставьте на огонь и прокипятите, снимая пену. Когда раствор станет прозрачным, перелейте его в эмалированную емкость или в деревянный бочонок и влейте малиновый сок. Добавьте ломоть батона, обильно смазанный дрожжами.

Когда смесь начнет закисать, процедите ее через несколько слоев ткани в другую емкость. Затем положите корень фиалки в марлевом мешочке и поместите все на 1 месяц в холодильник. Спустя это время медовуху разлейте по бутылкам, плотно их укупорьте и храните в холодильнике или в погребе (в ящиках с песком).

Малиновый напиток «Медовуха дачная»

✓ 2 стакана сока малины
✓ 2 стакана меда
✓ 2 ст. ложки жидких дрожжей
✓ 2 л воды

Воду вскипятите, немного остудите и добавьте мед и малиновый сок. Смесь доведите до кипения и прокипятите в течение 5–10 минут, помешивая и снимая пену. Полученный отвар охладите до комнатной температуры, добавьте дрожжи и оставьте при комнатной температуре на 10–12 часов для

брожения.

Затем настой слейте в большой сосуд (бочонок или бутыль), закройте его и поместите на 1 месяц в холодное место. Спустя это время напиток разлейте по бутылкам, плотно укупорьте и храните в прохладном месте в горизонтальном положении. Подавайте охлажденным.

Ягодный напиток с вишней, клубникой или земляникой «Медовуха-ассорти»

- ✓ 1 стакан вишни без косточек
- ✓ 1 стакан клубники или земляники
- ✓ 500 г меда
- ✓ 1 кусочек ржаного хлеба
- ✓ 25 г пивных дрожжей
- ✓ 1 стакан воды

Вишню, клубнику (землянику) промойте, смешайте с медом и разотрите. Добавьте кипяченую воду и кусочек ржаного хлеба, размоченный в дрожжах.

Полученную смесь оставьте на 2–3 недели для брожения. Спустя это время слейте жидкость в другую посуду и поместите на 1–2 недели в теплое место до окончания брожения.

Лимонно-изюмный напиток с дрожжами и мукой «Медовуха по-старинному»

- ✓ 200 г изюма
- ✓ 5 лимонов
- ✓ 800 г меда
- ✓ 1 ч. ложка дрожжей
- ✓ 3 ст. ложки муки
- ✓ 10 л воды

Лимоны нарежьте кружками и освободите от косточек. Лимоны, изюм и мед залейте горячей кипяченой водой и все тщательно перемешайте до полного растворения меда.

Когда смесь слегка остынет, добавьте дрожжи, смешанные с мукой, и оставьте на сутки при комнатной температуре. Всплывающие лимоны и изюм свидетельствуют о начале брожения.

Процедите полученный настой через сито, разлейте по бутылкам, плотно закройте и поместите в холодное место. Через 10 дней напиток готов к употреблению.

Хмельной напиток с чаем «Медовуха по-монастырски»

- ✓ 1 кг меда
- ✓ 2 ч. ложки хмеля

✓ 1 ч. ложк а чая
✓ 3 л воды

Перемешайте мед и воду и прокипятите смесь в течение 3 минут. Положите в марлю хмель и небольшой камешек, завяжите ее узлом и поместите в кастрюлю (камешек предотвратит всплывание хмеля). Мед с хмелем прокипятите в течение 1 часа, периодически добавляя в кастрюлю горячую воду.

Теплую смесь процедите через марлю в стеклянную емкость, заполнив ее почти доверху. Оставьте посуду с медом с теплом месте для брожения. Обычно оно начинается спустя 1–2 часа после окончания варки.

После того как мед перебродит, то есть перестанет шипеть, добавьте к нему полстакана крепкого настоя чая (1 ч. ложка чая – на 1 стакан кипятка). Затем, не перемешивая, процедите мед несколько раз через фланель. Напиток готов к употреблению, но более насыщенный вкус он получит, если хранить его около года в прохладном месте.

Хмельной напиток с мятой, кардамоном, гвоздикой и корицей «Медовуха душистая белая»

✓ 1 кг белого меда
✓ 40 г хмеля
✓ дрожжи, гвоздика, корица, кардамон, мята и т. п. – по вкусу
✓ 3 л воды

Мед растворите в кипящей воде, тщательно перемешайте и оставьте на сутки при комнатной температуре. Затем при непрерывном помешивании прокипятите на слабом огне в течение 2 часов, снимая пену. За 15 минут до окончания кипения добавьте хмель и пряности.

Полученную смесь влейте в чистый бочонок. Когда она остынет, добавьте полстакана жидких дрожжей. Бочонок закупорьте и поместите на 14 дней в холодное место. После выдержки напиток процедите, разлейте в бутылки и укупорьте. Храните в холодильнике.

Хмельной напиток с кардамоном и желатином «Медовуха особенная»

✓ 500 г меда
✓ 2 ст. ложки хмеля
✓ 1/2 ч. ложки желатина
✓ 1–2 семя кардамона
✓ 8 л воды

Поместите мед в эмалированное ведро, залейте его

кипятком и оставьте до следующего дня. На второй день прокипятите полученную смесь в течение 1 часа, затем добавьте к ней хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, и прокипятите еще 4–5 раз с 5–7-минутными перерывами.

Дождитесь, пока смесь станет комнатной температуры, и перелейте ее в бочонок. Добавьте разведенный в воде желатин, положите кардамон и тщательно закупорьте бочку. Спустя 15–20 дней напиток настоится и перебродит.

Готовую медовуху разлейте по бутылкам и храните в погребе (в ящиках с песком). Чере з 3 месяца вы получите потрясающе вкусный и насыщенный напиток.

Хмельной напиток с гвоздикой и корицей «Медовуха-амброзия»

✓ 1 кг светлого жидкого меда
✓ 40 г шишек хмеля
✓ 2 ст. ложки сухих дрожжей (или 1/2 палочки)
✓ гвоздика и корица – по вкусу
✓ 5 л воды

Мед растворите в кипятке, тщательно перемешайте и оставьте на 3 дня при комнатной температуре. Спустя это время поставьте на огонь, доведите до кипения и при непрерывном помешивании прокипятите в течение 2 часов, удаляя пену. Затем добавьте хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, пряности и прокипятите все в течение 15 минут.

Полученный отвар слейте в бочонок, охладите, положите дрожжи, закупорьте и поместите на 14 дней в холодное место. Готовую медовуху профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их. Храните в холодном месте.

Хмельной напиток «Медовуха лимонная»

✓ 3 лимона
✓ 1 кг меда
✓ 50 г хмеля
✓ 5 л воды

Мед разведите кипятком, дайте остыть и снимите всплывший воск. Затем поставьте на огонь и прокипятите, снимая пену.

Когда пенообразование прекратится, добавьте хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, и дайте вскипеть 2 раза.

Снимите посуду с огня, жидкость перелейте в бочонок или в бутыль и положите нарезанные тонкими ломтиками лимоны без

косточек. Бутыль плотно укупорьте, замажьте пробку глиной и поместите на 1 5 дней в холодильник. Спустя это время готовый напиток разлейте по бутылкам из-под шампанского, укупорьте и храните в холодильнике или в погребе (в ящиках с песком).

Имбирный напиток с корнем калгана, укропом и пряностями на некрепкой браге «Медовуха деревенская»

- ✓ 500 г меда
- ✓ 1/2 стакана жидких дрожжей
- ✓ 1/2 стакана столового уксуса
- ✓ 20 г порошка имбиря
- ✓ 5 г измельченного корня калгана
- ✓ семена укропа и пряности – по вкусу
- ✓ 6 л разбавленного водой меда (по вкусу)
- ✓ 6 л простой некрепкой браги

Для некрепкой браги:

- ✓ 1 кг сахара
- ✓ 100 г дрожжей
- ✓ 3 л воды

Разбавленный водой мед смешайте с брагой и медом. В полученную смесь добавьте немного семян укропа, пряности, имбирь и измельченный корень калгана. Все тщательно перемешайте и поварите на сильном огне в течение 1 часа.

Отвар охладите, влейте в бочонок и добавьте жидкие дрожжи. Бочонок не закупоривайте и поместите на 6–12 часов в теплое место для брожения. Затем бочонок укупорьте и поместите на 2–3 дня холодное место (холодильник или погреб). Спустя это время напиток процедите и разлейте по бутылкам. Подавайте охлажденным.

Для некрепкой браги смешайте воду, сахар и дрожжи. Пол ученную смесь оставьте на 10–14 дней в теплом месте.

Изюмно-хмельной напиток с кефиром «Медовуха креативная»

- ✓ 1 горсть изюма
- ✓ 15–20 ст. ложек меда
- ✓ 1/2 стакана непроцеженного отвара из-под шишек хмеля
- ✓ 1/2 стакана сахара
- ✓ 1 ч. ложка кефира
- ✓ 2 л воды

В теплую воду положите мед, влейте отвар из-под шишек хмеля, добавьте сахар, кефир и промытый изюм. Полученную смесь оставьте при комнатной температуре.

Когда изюм всплывет, настой процедите. Готовую медовуху

разлейте по бутылкам, укупорьте и храните в прохладном месте.

Молодое вино «Медовуха лечебная»

✓ 6 стаканов меда
✓ 15 л воды

Влейте в кастрюлю воду и поставьте на огонь. Когда вода начнет согреваться, добавьте мед и подержите смесь на слабом огне. Вода с медом должна кипеть в течение 1 часа 30 минут при постоянном удалении пены. Полученный отвар перелейте в стеклянную посуду и дайте остыть.

Когда смесь остынет до температуры 30–35 ˚С, перелейте ее в бочонок с открытым отверстием. Если бочонка нет, используйте стеклянную посуду, неплотно закрыв ее крышкой. Поместите все в теплое темное место. Чере з 5–10 дней начнется брожение.

Спустя 2 недели, когда закончится первый период брожения, молодое вино перелейте в другую посуду, так как на дне появится осадок. Через 10–14 дней, когда закончится вторичное брожение, посуду плотно укупорьте.

Через 3–4 недели медовый напиток разлейте по бутылкам, укупорьте и поместите в холодное место. Когда напиток начнет сильно пениться, он готов к употреблению. Подавайте охлажденным.

Водочный напиток с имбирем, корнем калгана и перцем-ассорти «Сбитень крепкий жгучий»

✓ 1/2 стакана водки
✓ 1 1/2 стакана меда
✓ 2 ст. ложки уксуса
✓ 1/2 ст. ложки имбиря
✓ 1/2 ч. ложки измельченного корня калгана
✓ 1 стручок жгучего перца
✓ 1/2 ст. ложки перца
✓ 1 л 500 мл воды

Вскипятите воду, добавьте мед, уксус, имбирь, перец и корень калгана. Полученную смесь прокипятите в течение 1 часа на слабом огне, в конце варки опустив на 1 минуту стручок красного жгучего перца. Снимите с огня и влейте водку. Подавайте горячим.

Пряный напиток с вином, гвоздикой, корицей, кардамоном и имбирем «Сбитень „Золотое кольцо“»

✓ 2 стакана любого вина
✓ 150 г меда
✓ 150 г сахара

✓ гвоздика, корица, кардамон и имбирь – по вкусу
✓ 1 л воды

В воде растворите сахар, мед, добавьте гвоздику, корицу, кардамон и имбирь. Прокипятите все 10–15 минут, снимая пену.

Дайте настояться около 30 минут, процедите, подогрейте и влейте вино. Подавайте горячим.

Водочный напиток с кардамоном, лавро вым листом, корицей, гвоздикой и водкой «Сбитень быстрый»

✓ 1 стакан водки
✓ 5 ст. ложек меда
✓ 1/2 стакана сахара
✓ 1 лавровый лист
✓ 2–3 плода кардамона
✓ гвоздика и корица – по вкусу
✓ 4 стакана воды

Воду доведите до кипения, добавьте сахар, мед, гвоздику, корицу, лавровый лист и кардамон. Прокипятите все 10–15 минут, процедите и влейте водку. Подавайте горячим.

Винный напиток с мускатным орехом, гвоздикой и корицей «Сбитень крепкий»

✓ 1 л сухого красного вина
✓ 1 50 г меда
✓ корица, гвоздика и мускатный орех – на кончике ножа

В вино добавьте мед, смесь вскипятите и снимите с огня. Положите гвоздику, корицу, мускатный орех, дайте настояться в течение 30–40 минут и процедите. Подавайте горячим.

Коньячно-медовый напиток с патокой, калганом, уксусом, имбирем и черным перцем «Сбитень очень крепкий»

✓ 1 стакан коньяка
✓ 1 кг меда
✓ 1/2 стакана патоки
✓ 1/2 стакана уксуса
✓ 1/2 ч. ложки имбиря
✓ 1/2 ч. ложки калгана
✓ 8–10 горошин черного перца
✓ 1 л воды

Воду вскипятите, добавьте мед, уксус, патоку, имбирь, калган и черный перец горошком. Прокипятите все в течение 30 минут, процедите, добавьте коньяк и перемешайте.

Сосуд с напитком плотно укупорьте и поместите на 5–7 дней в холодильник. Подавайте горячим.

Пивной напиток с клюквой, вином, перцем и имбирем «Душепарка – предшественница сбитня»

- ✓ 2 стакана клюквы
- ✓ 4 стакана крепкого пива
- ✓ 1 стакан вина
- ✓ 2 стакана меда
- ✓ 1/2 ст. ложки имбиря
- ✓ 1/2 ст. ложки молотого перца

В пиво положите мед, клюкву, толченые пряности и все перемешайте. Поварите смесь 10–15 минут, затем клюкву извлеките, протрите через сито и отожмите сок. Смешайте его со смесью, процедите, добавьте вино и вскипятите. По давайте горячим.

Домашнее пиво и квасы

Экспресс-пиво на ржаном солоде с медом и хмелем «Через самовар»

- ✓ 3 стакана ржаного молотого солода
- ✓ 100 г хмеля
- ✓ 2 стакана меда или патоки
- ✓ 1/2 стакана дрожжей
- ✓ 10 л воды

Солод насыпьте в льняной мешочек, добавьте хмель и тщательно перетрите. На край стола поставьте самовар с кипящей водой так, чтобы его кран был над полом. На пол поставьте емкость и положите в нее мед или патоку. Под кран самовара подвесьте мешочек с солодом и хмелем. Вода в самоваре должна все время кипеть.

Если самовар небольшой емкости, то можно приготовить дополнительный кипяток на плите и доливать его в самовар, чтобы он лился через кран непрерывно. Кипяток пустите через мешочек средней струей, одновременно перемешивая гущу в мешочке.

Жидкости дайте остыть, затем влейте в нее разведенные дрожжи. После брожения, когда дрожжи опустятся на дно, жидкость разлейте в бутылки, укупорьте и поместите в холодное место. Через 4–5 дней пиво готово.

Пиво на зерновой смеси с лимонной цедрой и цикорием «Темное шипучее»

- ✓ 500 г смеси зерна (пшеницы, ржи, овса и ячменя)
- ✓ 30–40 г цикория
- ✓ цедра 1 лимона
- ✓ 700–800 г сахара
- ✓ 50 г сушеного хмеля или 20–30 г дрожжей
- ✓ 10 л воды

Обжарьте зерна на сковороде до коричневого цвета, смолите в кофемолке, добавь те цикорий и вскипятите с частью воды. Затем влейте оставшуюся воду, добавьте сахар, хмель или дрожжи и тертую лимонную цедру. Через несколько часов настой процедите через марлю, разлейте в бутылки, плотно закупорьте и поместите в прохладное место.

Свекольно-морковное пиво с ягодами можжевельника «Мечтательное»

- ✓ 300 г моркови

✓ 600 г свеклы
✓ 100 г хмеля
✓ 1 ст. ложка ягод можжевельника
✓ 1 ст. ложка дрожжей
✓ 7 л воды
✓ соль – по вкусу

Морковь и свеклу натрите, положите в 10-литровую кастрюлю, залейте пятью литрами воды и поставьте на средний огонь. В другую кастрюлю влейте 2 л воды, добавьте можжевеловые ягоды, соль, хмель и тщательно перемешайте.

Полученную смесь добавьте в кастрюлю с морковью и св еклой и прокипятите в течение 30 минут. Охладите примерно до 16 ˚С , добавьте дрожжи и оставьте для брожения. Образовавшуюся пену снимайте трижды.

После этого пиво можно считать готовым. Разлейте его по бутылкам и укупорьте их. Храните в холодном месте.

Пиво на ржаном солоде с хмелем «Товарищеское»

✓ 1 кг ржаного солода
✓ 30 г хмеля
✓ 4 стакана сахара
✓ 50 г дрожжей
✓ 9 л воды

В воду положите сахар, солод, хмель и поварите все 1 час. Полученную смесь процедите, охладите и добавьте дрожжи. Оставьте для брожения в теплом месте на 3 дня. Спустя это время процедите, разлейте по бутылкам, укупорьте и настаивайте в течение 1 недели.

Мятное пиво с корочкой хлеба и ванилью «Брудершафт»

✓ 3 горсти листо чков мяты
✓ 1 корочка хлеба
✓ 3 стакана сахара
✓ 50 г дрожжей
✓ 1 пакетик ванильного сахара
✓ 3 л воды

Залейте мяту кипящей водой, кастрюлю плотно накройте и выдержите около 1 часа. Затем процедите, всыпьте сахар и положите корочку хлеба, смазанную дрожжами, растертыми с сахаром.

Полученную смесь поместите в теплое место для брожения. Когда на поверхности появится пена, всыпьте ванильный сахар, разлейте в бутылки, плотно укупорьте и поместите в холодное место.

Медовое пиво на солоде с хмелем «Лефортовское»

✓ 1 кг ржаного или ячменного солода
✓ 1 кг ржаной муки
✓ 400 г меда или патоки
✓ 100 г хмеля
✓ 50 г дрожжей
✓ 8–10 л воды

Хмель разотрите с ржаной мукой и смешайте с солодом. Из белой ткани сшейте конический мешок такой емкости, чтобы в нем помещалась смесь из солода, муки и хмеля. Мешок подвесьте на подставке и под него поставьте кастрюлю.

Сверху в мешок наливайте кипяток так, чтобы сусло стекало тонкой струйкой (продолжительность экстрагирования обычно около 30 минут). Полученное сусло остудите до 30–40 ˚С, добавьте мед или патоку, дрожжи и оставьте для брожения.

Когда пиво выбродит, процедите его, разлейте в бутыли и укупорьте их. Заполненные бутыли поместите в холодное место на 2–5 дней для дображивания.

Можжевеловое пиво с медом «Сладостное»

✓ 300 г ягод можжевельника
✓ 300 г меда
✓ 30 г дрожжей
✓ 3 л воды

Ягоды зале йте водой и поварите в течение 30 минут. Затем процедите через сито или марлю и охладите до комнатной температуры.

Затем добавьте мед, дрожжи, размешайте и дайте постоять 12 часов. Разлейте в бутылки, закройте их пробками и поставьте в холодное место на 3–5 дней.

Пиво на ячменном солоде с медом и хмелем «Двухдневное»

✓ 1 кг ячменного солода
✓ 200 г меда или патоки
✓ 100 г хмеля
✓ 50 г дрожжей
✓ 6 л воды
✓ 1 ч. ложка соли

Солод размешайте с холодной водой и поставьте в теплое место на ночь. Утром смесь перелейте в кастрюлю, добавьте соль и доведите до кипения. Поварите при очень слабом кипении около 2 часов, периодически помешивая. Затем добавьте хмель и

поварите еще 20 минут.

Полученное сусло процедите, остуд ите, добавьте дрожжи, мед или патоку и оставьте до вечера. Затем пиво процедите, разлейте в бутылки, укупорьте и поставьте в холодное место. На следующий день его можно пить.

Лимонно-медовый квас «Сергеевский»

✓ 1 лимон
✓ 10 шт. изюма
✓ 4 ст. ложки меда
✓ 5 ч. ложек сахара
✓ 1 л 500 мл воды

Выжмите сок из лимона, влейте его прокипяченную и охлажденную до 60–70 ˚С воду, добавьте мед, сахар и мелко нарезанную кожуру 1 лимона. Все перемешайте и дайте постоять в течение 1 дня.

Квас отфильтруйте через капроновую ткань или марлю, разлейте в бутылки, добавьте изюм, укупорьте и обвяжите пробки. Выдерживайте 1–2 недели в прохладном месте.

Квас из черной смородины «Чаплыгинский»

На 1 кг черной смородины:

✓ 4 л сиропа

На 1 л сиропа:

✓ 100–150 г сахара

Ягоды очистите от плодоножек, чашелистиков, удалите поврежденные и тщательно вымойте. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Подготовленные ягоды разомните, уложите в эмалированную посуду и залейте теплым (40 ˚С) сахарным сиропом из расчета 4 л на 1 кг ягод (на 1 л сиропа – 100–150 г сахара). Полученную смесь тщательно размешайте, закройте марлей и выдержите в течение суток при температуре 18–28 ˚С.

Затем смесь профильтруйте через марлю и вату и разлейте в бутылки на 5–7 см ниже верха горлышка. В каждую бутылку добавьте по 4–5 шт. изюма, укупорьте полиэтиленовыми пробками и обвяжите. Подготовленные бутылки поместите на 7–15 дней в помещение с температурой 10–12 ˚С.

Земляничный квас «Арефинский»

На 250 г земляники:

✓ 1 ст. ложка меда
✓ 4 ч. ложки сахара
✓ 1 г лимонной кислоты

✓ 700 мл воды

Зрелую мелкоплодную садовую землянику отсортируйте, удалив поврежденные ягоды. Затем вымойте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подготовленные ягоды уложите в эмалированную посуду и залейте водой (700 мл воды – на 250 г земляники).

Смесь доведите до кипения и, сняв с огня, выдержите в течение 10 минут. Затем отфильтруйте, добавьте 1 ст. ложку меда, 4 ч. ложки сахара и 1 г лимонной кислоты. Все тщательно перемешайте и еще раз отфильтруйте.

Готовую смесь разлейте в подготовленные бутылки (лучше из-под шампанского) на 7–10 см ниже верха горлышка, укупорьте и обвяжите. Храните в прохладном месте в течение 7–10 дней.

Для ускорения созревания квас после розлива и укупорки выдержите при температуре 25–27 ˚С в течение 2 д ней, затем поместите на двое суток в холодное место. Таким же образом можно приготовить квас из консервированной земляники.

Ягодный квас «Нелидовский»

На 1 кг ягод малины, ежевики, брусники, черники:

✓ 4 л сиропа

На 1 л сиропа:

✓ 100–150 г сахара

Ягоды малины, ежевики, брусники, черники (каждый вид в отдельности) очистите от плодоножек и чашелистиков, удалите поврежденные и тщательно вымойте. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Подготовленные ягоды разомните, уложите в эмалированную посуду и залейте теплым (40 ˚С) сахарным сиропом из расчета 4 л на 1 кг ягод (на 1 л сиропа – 100–150 г сахара). Полученную смесь тщательно размешайте, закройте марлей и выдержите в течение суток при температуре 18–28 ˚С.

Затем смесь профильтруйте через марлю и вату и разлейте в бутылки на 5–7 см ниже верха горлышка. В каждую бутылку добавьте по 4–6 шт. изюма, укупорьте полиэтиленовыми пробками и обвяжите. Подготовленные бутылки поместите на 7–15 дней в помещение с температурой 10–12 ˚С.

Квас из консервированных ягод «Бронницкий»

На 1 пол-литровую банку консервированных ягод:

✓ 2 л сиропа

Для сиропа на 1 л воды:

✓ 200 г сахара

Содержимое банки положите в эмалированную кастрюлю и

залейте охлажденным до 60 ˚С сахарным сиропом (200 г сахара – на 1 л воды) из расчета 2 л сиропа на пол-литровую банку заготовки. Полученную смесь тщательно перемешайте и оставьте на сутки настаиваться.

Затем смесь профильтруйте через марлю и вату и разлейте в бутылки на 5–7 см ниже верха горлышка. В каждую бутылку добавьте по 4–6 шт. изюма, укупорьте полиэтиленовыми пробками и обвяжите. Подготовленные бу тылки поместите на 7–15 дней в помещение с температурой 10–12 ˚С.

Яблочный квас «Антоновский»

✓ 5 антоновских яблок
✓ 10 г дрожжей
✓ 2 стакана сахара
✓ 2 л 500 мл воды

Из антоновских яблок извлеките сердцевину с косточками. Очищенные яблоки положите в кастрюлю, налейте в нее воду и поварите яблоки до тех пор, пока они полностью не разварятся. Затем процедите через мелкое сито или марлю и влейте отвар в стеклянную посуду.

Размешайте в чашке дрожжи с водой и влейте в отвар. Добавьте сахар и тщательно размешайте его деревянной ложкой. Полученную смесь поместите в холодное место. Через несколько дней квас готов. Храните в тщательно укупоренных бутылках.

Квас из фруктового или ягодного сока «Зарубинский»

✓ 1 л любого сока
✓ 500–700 г сахара
✓ 20–30 г дрожжей
✓ 10 л воды

В горячую кипяченую воду влейте сок и положите сахар. Когда смесь остынет, добавьте дрожжи и размешайте. Поставьте в теплое место, затем разлейте в бутылки и укупорьте.

Храните в холодном месте. Квас можно приготовить из любого концентрированного сока, лучше кислого.

Квас из черемухи «Сусанинский»

✓ 3 стакана плодов черемухи
✓ 1 1/2 стакана сахара
✓ 10 г дрожжей
✓ 3 л воды

Свежие плоды черемухи вымойте, засыпьте сахаром и оставьте на 10– 12 часов. Спустя это время смесь тщательно перемешайте, залейте теплой водой, добавьте разведенные

дрожжи и оставьте для брожения еще на 10–12 часов. Затем процедите и оставьте еще на 1–2 дня.

Квас из ревеня «Перхушковский»

✓ 800 г черенков ревеня
✓ 500 г сахара
✓ 25 г дрожжей
✓ 5 л воды

Черенки ревеня нашинкуйте мелкими кусочками или брусочками величиной 2–3 см, положите в кипящую воду и прокипятите в течение 5–7 минут. Затем процедите через марлю и остудите.

Заправьте холодный отвар смесью из сахара и дрожжей и поместите на 8–10 часов в теплое место. Готовый квас разлейте в стеклянную посуду. Храните в холодном месте.

Квас с сухарями из бородинского хлеба, изюмом и мятой «Орловский»

✓ 1 кг сухарей из бородинского хлеба< br> ✓ 3 ст. ложки настоя мяты
✓ 2 ст. ложки изюма
✓ 4 стакана сахара
✓ 25 г дрожжей
✓ 10 л воды

Сухари из бородинского хлеба залейте крутым кипятком и настаивайте не менее 3–4 часов. Сусло слейте в другую посуду, охладите, добавьте сахар, настой мяты, дрожжи и оставьте на 3–4 часа для брожения.

Сброженное сусло разлейте в бутылки, в каждую из них добавьте по 2 шт. изюма и, не закрывая, выдерживайте при температуре 18–20 °С до появления пузырьков. Бутылки укупорьте и оставьте 1–2 суток в холодном месте.

Квас из костяники «Муромский»

✓ 4 стакана костяники
✓ 1 стакан сахара
✓ 10 г дрожжей
✓ 3 л воды

Ягоды разомните деревянным пестиком, залейте водой и прокипятите в течение 5 минут. Затем процедите, всыпьте сахар, размешайте, охладите, добавьте дрожжи и оставьте для брожения на 2 дня.

Квас из красной смородины «Богучарский»

✓ 1 кг красной смородины
✓ 2 стакана сахара
✓ 20–30 г дрожжей
✓ 3 г лимонной кислоты
✓ 4 л воды

Промытые ягоды красной смородины разомните деревянным пестиком, залейте горячей водой, доведите до кипения и оставьте для настаивания на 2–3 часа. Затем процедите, добавьте в настой разведенные дрожжи, сахар, лимонную кислоту и оставьте для брожения на 8–10 часов.

Готовый квас процедите, охладите, разлейте в бутылки и укупорьте пробками. Храните в холодильнике.

Брусничный квас «Суджинский»

✓ 1 кг брусн ики
✓ 500 г сахара
✓ 50 г дрожжей
✓ 5 воды

В чистую кадку засыпьте промытую бруснику, залейте кипяченой холодной водой, плотно закройте и оставьте на 1 месяц. Затем настой отделите от ягод, разбавьте пополам с водой, положите сахар, дрожжи и оставьте еще на 1 сутки.

Можжевеловый квас с медом «Велижский»

✓ 1 кг ягод можжевельника
✓ 1–2 стакана меда
✓ 30 г дрожжей
✓ 10 воды

Ягоды можжевельника измельчите деревянным пестиком, залейте водой и прокипятите в течение 30 минут. Отвар процедите, добавьте в него мед, дрожжи и оставьте для брожения на 10–12 часов. Готовый квас разлейте в бутылки. Храните в холодном месте.

Приложение

На следующий день…

Кушанье из соленых огурцов и вареной говядины с огуречным рас солом и растительным маслом «Похмелье»

- ✓ 200 г вареной говядины
- ✓ 2 соленых огурца с кислым вкусом
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла
- ✓ огуречный рассол и перец – по вкусу

Мелко накрошите огурцы и говядину, залейте огуречным рассолом, добавьте растительное масло, все поперчите и перемешайте. Не используйте маринованные огурцы!

Картофельный суп с луком-пореем, куриным бульоном, молоком и мускатным орехом «Виши»

- ✓ 500 г картофеля
- ✓ 4 головки лука-порея
- ✓ 1 небольшая луковица
- ✓ 3 стакана куриного бульона
- ✓ 4 стакана молока
- ✓ 4 ст. ложки сливочного масла
- ✓ соль и мускатный орех – по вкусу

Вскипятите куриный бульон и положите в него нарезанные лук-порей, лук и картофель. Доведите все кипения, добавьте молоко и мускатный орех. Смесь посолите и поварите около 15 минут.

Коктейль с соком из-под консервированных маслин, водкой и фаршированными оливками «Распутин»

- ✓ 5 ст. ложек водки
- ✓ 1/2 стакана сока из-под консервированных маслин
- ✓ 2 оливки, фаршированные анчоусами

Смешайте водку с соком из-под консервированных маслин и добавьте нарезанные кружочками оливки, фаршированные анчоусами.

Коктейль из бренди, джина, лимонного сока и полынной настойки с мятой «Страдающий»

- ✓ 2 ст. ложки бренди
- ✓ 2 ст. ложки джина

✓ 2 ст. ложки лимонного сока
✓ 2 ст. ложки полынной настойки
✓ свежая мята и лед – по вкусу

Смешайте бренди, джин, лимонный сок и полынную настойку. Добавьте лед и свежую мяту.

Коктейль из лимонного сока, белого вина и минеральной воды «Промывка»

✓ 1/2 стакана сухого белого вина
✓ 1/2 стакана газированной минеральн ой воды
✓ 2 ст. ложки лимонного сока

Смешайте лимонный сок, вино и газированную минеральную воду.

Коктейль из бульона, лимонного сока, водки и хрена «Булшот»

✓ 1/2 стакана холодного мясного бульона
✓ сок 1 лимона
✓ 2 ст. ложки водки
✓ 1 ч. ложка хрена
✓ соль и перец – по вкусу

Смешайте холодный мясной бульон с солью, перцем, лимонным соком, водкой и хреном.

Коктейль из яиц, сахара, водки, йогурта и сметаны «Польский № 1»

✓ 2 яйца
✓ 2 ст . ложки сметаны
✓ 2 ст. ложки йогурта
✓ 20 мл водки
✓ 2 ч. ложки сахара

Смешайте сырые яйца, сахар, йогурт, водку и сметану.

Коктейль из водки, кетчупа, лимонного сока, желтка, черного и красного перца «Польский № 2»

✓ 1 желток
✓ 2 ст. ложки кетчупа
✓ 3–4 капли водки
✓ 3–4 капли лимонного сока
✓ растительное масло, соль, черный и красный перец – по вкусу

Смажьте внутренние стенки широкой рюмки тонким слоем растительного масла. Положите желток, кетчуп, поперчите, посолите и добавьте водку и лимонный сок.

Напиток из водки, оливок и капустного рассола «Французское с нижегородским»

✓ 2 оливки без косточек<

> ✓ 1/2 стакана капустного рассола

✓ 5 ст. ложек водки

Нарезанные тонкими кружочками оливки положите в стакан и влейте в него капустный рассол и водку. Полученную смесь тщательно взболтайте.

Кушанье из баранины и соленых огурцов с рассолом, уксусом и перцем «Похмельное особое»

✓ холодная вареная баранина, соленые огурцы, огуречный рассол, уксус и перец – по вкусу

Нарезанную ломтиками баранину смешайте с мелко нарезанными солеными огурцами, огуречным рассолом, уксусом и перцем.

Кушанье из квашеной капусты, хрена и черной редьки с огуречным рассолом «Щетка»

квашеная капуста, тертый хрен, тертая черная редька и огуречный рассол с укропом – по вкусу

Смешайте квашеную капусту с тертым хреном, черной редькой и залейте огуречным рассолом.

Коктейль из водки, сметаны и меда со льдом «Жена-умница»

✓ 50 г водки

✓ 5–6 ст. ложек сметаны

✓ 1 ст. ложка меда

✓ 1 кусочек льда

Тщательно перемешайте водку, сметану, мед, положите лед и медленно выпейте.

Предотвращающее похмелье кушанье из сметаны, сливочного масла, сыра, лимонного сока, петрушки и перца «Французская закуска № 1»

✓ 100 г сливочного масла

✓ 200 г густой сметаны

✓ 40 г тертого сыра

✓ 10 г соли

✓ 10 г белого перца

✓ 1 пучок петрушки

✓ сок из 2 лимонов

Смешайте масло, сметану, сыр, нарубленную петрушку, посолите, поперчите и добавьте лимонный сок. Намазывайте на хлеб и закусывайте алкоголь.

Предотвращающее похмелье кушанье из сыра и масла из-под рыбных консервов «Французская закуска № 2»

✓ 200 г твердого сыра

✓ масло из-под рыбных консервов (сайры, сардин) – по вкусу

Натрите сыр на мелкой терке, смешайте с маслом из-под рыбных консервов и намазывайте на хлеб.

Иллюстрации

Водочная настойка на тархуне «Аппетитная»

Настойка на водке из слив с корнем имбиря и корицей «Свекровина сливянка»

Вино из винограда сорта «изабелла» и из других сортов фиолетового винограда «Отдых фавна»

Домашнее вино на водке с вишневыми листочками «Женская услада»

Яичный ликер на спирте с молоком «Домашний „Адвокат“»

Ликер с натуральным кофе, гвоздикой, корицей и ванилью «Кофейный спотыкач»

Клюквенный пунш с лимоном, гвоздикой, корицей и чаем «Шерлок»

Глинтвейн с вишневым соком, крепким чаем, имбирем, бадьяном, корицей, гвоздикой и коньяком «От жителей графства Суррей»